# millésime 33

Trimestriel · Driemaandelijks : 10/11/12 2009 – N°95 – 3,10 € – Dépôt Belgique Bru X 1099/8/1154
Edit. Resp. : Lerouge Danièle : 388, Avenue d'Itterbeek · 1070 Bruxelles

## Le Ravenstein

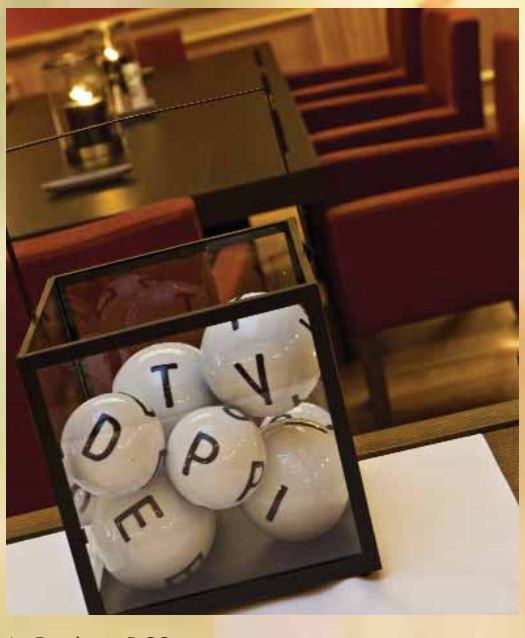
**Rue Ravenstein, 1 à 1000 Bruxelles**
**www.leravenstein.be - leravenstein@leravenstein.be - Tél/Fax : 02/512.77.68**

Notre Savoir-faire se déguste avec sagesse

*Girbal, P 2*

*Le Charmes-Chambertin, P 7*

*Pessac-Leognan, P 20*




*Le Dyptique, P 32*

## GASTRONOMIE


Ravenstein P 3
Doux Wazoo - Bistrot du Chef P 6
Kipso - Charmes Chambertin P 7
Relais Châteaux - Galler P 11


## VINS ET ALCOOLS


Girbal P 2
Vintage Pessac - Leognan par René Van Hoof P 20
Pessac Leognan Echo du Vignoble par Théo Loir P 25
Delhaize par Patrick Fievez P 27
Delhaize par René Van Hoof P 27


## TOURISME


La Clusaz P 18
Champagne par Isabelle Tuyttens P 21


## LES RUBRIQUES


Coups de cœur par Théo Loir P 4
Apéro-Bouffe par Marc Danval P 8
Journal d'un Bon-vivant par Marc Danval P 12
Chroniques Gourmandes par René Van Hoof P 15
Gastrodom par Dominique Billaroch P 19
News P 29
New Look P 31

Joyeuse fête de Noël et meilleurs vœux pour l'année nouvelle.
*Vrolijk Kerstfeest en gelukkig nieuwjaar.*

# **GIRBAL** - LE SOIN DU VIN

GIRBAL - Le Soin du Vin présente la nouvelle collection de verres OPEN UP ET ARUM UP. au design contemporain et révolutionnaire qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure.

Cette ligne est réalisée en KWARX, nouveau matériau de haute technologie inventé par le centre de recherche ARC INTERNATIONAL.
La paraison angulaire procure un développement exceptionnel des arômes. Lorsque le verre est rempli jusqu'à l'angle et que le vin tourne dans le verre, ses molécules se brisent contre la paraison, libérant au maximum les arômes des vins jeunes. En tournant, le vin "adhère" véritablement à la paraison, offrant un contact plus important entre le contenant et le contenu. L'angle permet de verser la quantité juste de vin dans le verre. La grande surface d'oxygénation et le buvant resserré favorisent la concentration des arômes.
KWARX : transparence exceptionnelle - brillance inaltérable (2000 lavages industriels) Un des matériaux verriers les plus résistants du marché.

**D'autres "trésors" en vente chez Girbal- Le Soin du Vin 127-133 rue Van Artevelde à 1000 Bruxelles**
**Tél. : 02 511 45 60**

**et chez les cavistes spécialisés (liste au 02 511 45 60)**
**www.girbal.be**
**www.lesoinduvin.com**

## LE PULLTAP'S EVOLUTION CRYSTAL

Tire-bouchon breveté incrusté de cristaux Swarovsky 59,90 €

## LE ONE-2-ONE

Seau en caoutchouc mou 100% recyclable, incassable, qualité Food, accueille une bouteille -2- ou un magnum sans se déformer 28,90 €

## LE COCKTAILMASTER

Permet de réaliser des cocktails en étage en quelques secondes- livré avec mode d'emploi et recettes 25 à 35 €

# LE **RAVENSTEIN**

C'est une maison ancienne en briques rouges, voisine du Palais des Beaux-Arts et de l'Impasse Villa Hermosa, hantée par Beaudelaire. L'origine: en vérité l'Hôtel Van Cleef-Ravenstein est le dernier hôtel seigneurial de l'époque bourguignonne qui subsiste encore à Bruxelles. Il fut construit sur l'emplacement d'un manoir que la famille Meldert avait édifié au XIV$^{ème}$ siècle, au coin de l'Escalier des Juifs, devenu la rue Ravenstein actuelle. Cette artère dans son état présent ne date que du début du siècle dernier. Auparavant, elle était beaucoup plus étroite et deux fois moins longue. Sa moitié la plus basse était formée d'escaliers. Si l'on y est attentif, on remarquera qu'ils sont encore visibles à proximité de la Maison qui nous occupe. Elle a donné, en 1853, son nom à la rue. Au XVIIème siècle, on prit l'habitude de lui donner le nom d'une auberge qui s'y était installée. La partie droite de l'hôtel Ravenstein, lorsqu'on le regarde de face, fut dévolue à un restaurant durant de nombreuses années. En 2009, elle retrouve pour le plaisir des gastronomes sa vocation première … bien après l'époque bourguignonne.

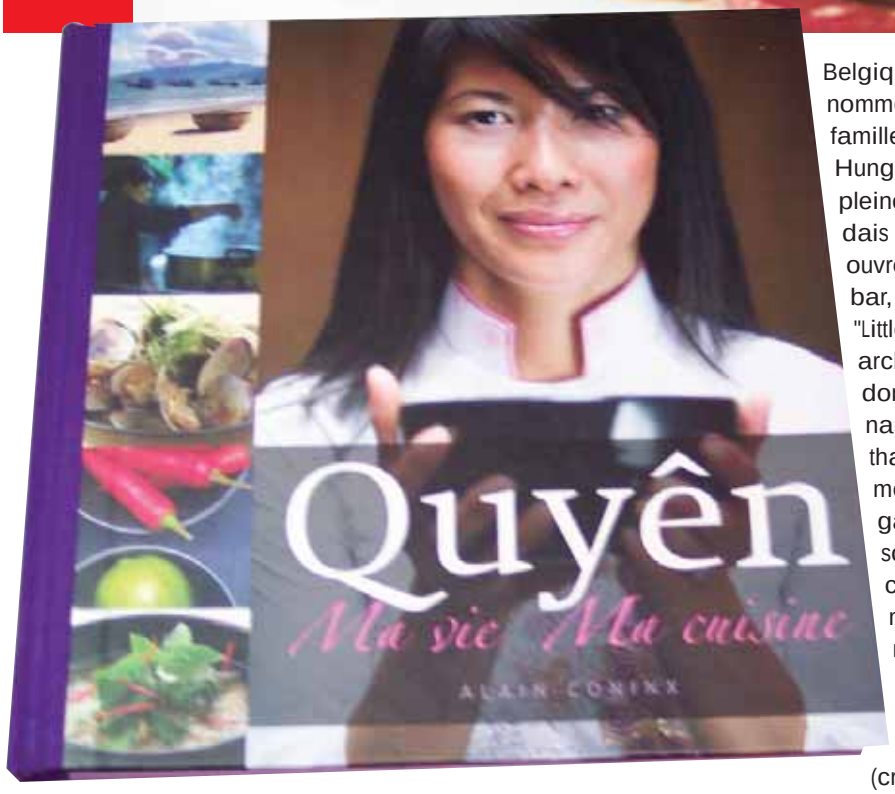
Daniel Verhoeft, personnage dynamique entreprenant, aux multiples facettes (meneur de revues, restaurateur, etc..) ayant un diplôme d'ingénieur industriel se lance dans la rénovation d'entreprises. Il ne résiste pas au charme du Ravenstein qu'il rénove en étant attentif à certains vestiges retrouvés au cours des travaux. Daniel Verhoeft, en y installant un restaurant de classe avec aux fourneaux un chef qui a fait ses preuves, décide de faire revivre cette superbe demeure.

Le Chef Alain Bohné a débuté le métier à l'âge d'onze ans en aidant son frère cuisinier. A 15 ans il entre à l'Ecole Hôtelière de Coxyde. En 1989 il est sacré 2$^{ème}$ "Jeune Maître d'Hôtel de Belgique". En 1991, il devient Maître en Vins de France Sopexa. Il se perfectionne auprès de grandes Maisons telles que "Bijgaarden- Villa Lorraine- Louis XV à Monaco puis est engagé durant 6 ans au Comme chez Soi. En 2006 le GaultMillau lui attribue le titre de "Grand de demain" et un bip gourmand de Michelin.
Régnant sur les fourneaux du Ravenstein, son but est d'en faire un Grand Restaurant au rapport qualité / prix imbattable.
Menu Gourmet 45 € : Marbré de foie d'oie, Anguille fumée et artichauts, crème d'Isigny parfumée aux truffes.
Rouget barbet, Belle de Fontenay et courgettes à l'émulsion de coulis de poivrons et cerfeuil.
Veau, jeunes carottes, cannelle et estragon.
Tomate, pistaches, liqueur de Bergamote. (véritable délice inattendu)!
Lunch 22 € Entrée + plat.

**Rue Ravenstein, I à 1000 Bruxelles**
**Tél/Fax : 02/512.77.68**
**www.leravenstein.be**
**leravenstein@leravenstein.be**

*Par Théo LOIR*

# **QUYEN** : MA VIE, MA CUISINE




C'est le titre d'un livre écrit par Alain Coninx. C'est aussi le nom d'une jeune femme, réfugiée du Vietnam et qui est aujourd'hui la patronne d'un des meilleurs et des plus beaux restaurants vietnamiens, un des plus branchés de Bruxelles. L'histoire commence le 5 août 1981 quand le père de Quyên, pêcheur à Quy Nhon (à mi-chemin entre Hanoi et Ho Chi Minh Ville) ne revient pas de la pêche. Il s'était enfui et faisait partie des boat people. Après des péripéties en mer, un terrible voyage vers nulle part le mena finalement en Belgique, dans une petite commune de Flandre orientale nommée Wichelen. Cinq ans plus tard, Quyên et sa famille (sa mère, 2 soeurs et 3 frères) rejoignent le père, Hung, en Belgique. Quyên travaille dur, étudie bien et est pleine de ressources. Elle parle couramment le néerlandais et le français. En 1994, après s'être mariée, elle ouvre un premier petit magasin, puis en 1998, un snack bar, "Little Asia" à la rue Ste Catherine. Et en 2004, "Little Asia" devient un beau restaurant pour lequel un architecte a créé un concept tout à fait nouveau. Il s'agit donc d'un établissement moderne avec une cuisine vietnamienne authentique, plus des recettes chinoises et thaïlandaises. Le service est assuré par des jeunes femmes vietnamiennes en traditionnel ao dai (tunique élégante sur un pantalon). Ici, les techniques de cuisine sont mises au service des saveurs naturelles: cuisson courte dans très peu d'eau, cuisson vapeur ou légumes brièvement sautés au wok. Et, bien sûr, pas de repas vietnamien sans sauces, notamment la fameuse sauce au poisson ou nuoc mam. La carte de "Little Asia" : Parmi les entrées, le Pho Bo (soupe traditionnelle aux nouilles et boeuf), le Chao Tom (crevettes moulues sur baguette de canne). Dans les plats, le Ghe Xao Gung (crabe sauté au wok parfumé au gingembre frais), le Vit Cuon (canard laqué aux mini-crêpes) ou le Bun Thit Ga Nuong (brochette de poulet grillée à la citronelle, sauce cacahouètes). La carte des vins reprend une bonne sélection de vins français et de vins du monde.

**Little Asia**
**Rue Sainte-Catherine, 8 à1000 Bruxelles**
**Tél : 02/502 88 36**

# CREMERIE RESTAURANT **POLIDOR** : UNE INSTITUTION

L'appellation "crèmerie-restaurant" apparaît dans la seconde moitié du XIXe siècle. A l'origine, la restauration n'y était qu'occasionnelle. On y vend lait, oeufs, fromages et bientôt on les sert à une clientèle matinale essentiellement féminine. A la fin du siècle, certaines deviennent de véritables petits restaurants. C'est le cas de Polidor. Polidor qui est bourré d'histoire et se confond avec la vie de Paris et de son Vieux Quartier Latin. Il est fréquenté notamment par Verlaine et Rimbaud, Boris Vian, Raymond Queneau, Eugène Ionesco, René Clair, Jacques Prévert sans oublier André Gide, Paul Léautaud, Paul Valéry ou Ernest Hemingway. Jean Jaurès y appréciait cette table; James Joyce était aussi un habitué. Et à partir d'avril 1950, le fameux Collège de Pataphysique fait de Polidor le lieu privilégié de ses agapes.

Et le restaurant aujourd'hui? Un endroit rétro, un peu désuet et envoûtant avec son vieux mobilier de bouillon d'avant-guerre et tables d'hôtes. Outre le plat du jour, la carte reprend les classiques de cuisine familiale tels que escargots, blanquette de veau, petit salé aux lentilles, lapin moutarde, boeuf bourguignon ou confit de canard. Les plats vont de 11 à 22 € et les menus de 22 à 32 €. Il y a un Château Pétrus 1999 à 2,500 € que personne ne commande et un oeuf mayo à 3,50 € dont beaucoup d'habitués raffollent ! Les vins y débutent à 13 €. Le service est efficace et bon enfant. Wolinski, Cabu et Botéro ont laissé dans le livre d'Or des preuves de leur talent.

Ne manquez pas d'y faire une halte historico-gastronomique étonnante et chaleureuse.

**Polidor**
**41, rue Monsieur-le-Prince à 75006 Paris**
**Tél:(O)1 43 26 95 34**
**Ouvert tous les jours jusqu'à 1 h du matin (dimanche 22h)**

## Coup de griffes

On ne s'attend pas à ce que le "vin maison" ou "vin du patron" soit un grand cru classé ou même tout simplement un grand vin. Mais, on est en droit de s'attendre à un vin honnête, sans défauts, même s'il ne s'agit pas d'un breuvage qui vous laissera un souvenir impérissable. On aime penser que ce soit tout simplement un vin agréable, souple, gouleyant. Et, c'est fort heureusement ce que pas mal de patrons d'établissements ont compris. Hélàs, il y a encore des exploitants de l'horeca qui servent en carafe ce que l'on ne peut appeler que de la "piquette". Ils ne se rendent pas compte à quel point cela rejaillit négativement sur leur maison. Aussi - et c'est un test -, dans un café-restaurant que vous ne connaissez pas, goûtez le vin maison. S'il est honnête, ce sera déjà un bon point pour l'établissement.

# DOUX **WAZOO**

Cela fait 35 ans déjà et pourtant le cadre n'a pas pris une ride. Roland Berliner, fidèle au poste veille sur la destinée de ce chaleureux bistrot.
La cuisine est faite de produits de qualité suivant les saisons et c'est une carte pour toutes les gourmandises. Mon mari s'est précipité sur le saucisson chaud pistaché (servi avec pommes de terre, lentilles et vinaigrette), quant à moi, c'est avec un excellent tartare de thon à la japonaise, servi cru avec juste une pointe d'échalote, coriandre fraîche, l'huile d'olive, moutarde wasabi et gingembre que je me suis régalée.
Vu la qualité proposée, le prix pratiqué par le Doux Wazoo est cool: 16 € le lunch (choix entre 2 entrées et 2 plats + café) ou le Menu 29 € (choix entre 4 entrées et trois plats - dessert ou fromage). Au fil des ans, le Doux Wazoo s'est doté d'une belle cave (des vins français en majorité aux prix corrects

qui, ne dépassent pas les 25 €. Une maison à (re) découvrir dare-dare !

**Le Doux Wazoo**
**21 rue du Relais à 1050 Bruxelles**
**Ouvert de 12 à 14.30 h et de 19 à 23 h**
**Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir**
**Apéro-fumoir, salle pour banquets l'étage**

# LE **BISTROT** DU CHEF

Madame Pélissier, toujours souriante, œuvre en salle avec beaucoup d'attention et de savoir faire.

Monsieur et Madame Pélissier, après avoir cédé leur "Saint Christophe" poursuivent leur carrière gastronomique.
Lorsque qu'il eut envie de changer de style, Monsieur Pélissier a jeté son dévolu sur une ancienne pâtisserie de la chaussée de Gand, quasi en face du restaurant de sa fille, "Kwizien Céline".
Dés la porte franchie du "Bistrot du Chef", l'on est entouré d'un climat de bien- être. Plusieurs salles se succèdent dont l'une située à l'arrière vient d'être transformée en bonbonnière à l'ambiance feutrée. Un fumoir en plein air a été aménagé derrière la maison.

MENU par table 45 € P/pers.: Brandade froide de cabillaud écrasé, croustille niçoise ou petit crabe au tempura, purée à l'échalote, moules et jus d'ail. Dos de turbotin, risotto et girolles, coulis d'herbes ou Tranche de carré de Veau aux jeunes épinards, blanquette grand-mère, Chaud-froid de pêches rôties, glace d'amandes ou plateau de Fromages.
À noter que les menus changent tous les mois.
À la carte, plats spéciaux : pigeons, demi homard, cervelle de veau, ris de veau…

**Gentsesteenweg 26 - 8500 Kortrijk**
**Tél. : 056 20 19 49**
**Fermé le dimanche et le lundi**

# KIPSO

A quelques minutes de Bruxelles (5 mn par le train), un dépaysement complet où détente, bonne humeur, curiosité sont au rendez-vous pour ce restaurant changeant de l'ordinaire.
D'origine camerounaise, Jean-Yves Elemva est loin d'être un novice dans le métier.
27 ans d'expérience (Quincaillerie, le Bermuchet, la Maison basse…) puis ouverture de son établissement à Louvain en 1999, puis à Halle dernièrement.
Le kipso est à son image, décontracté, ouvert sur des plats du tour du monde.
LA CARTE pluriculturelle permet de s'évader et de choisir entre :

- une cuisine française classique et actuelle (poêlée de foie gras au Marsala et gingembre frais, joue de lotte aux chicons caramélisés …)
- une sélection de plats végétariens, qui changent selon le marché de saison.
- des plats qui font voyager : crocodile, antilope, autruche, kangourou !

Pour se mettre dans l'ambiance une judicieuse sélection de cocktails bien dosés, Mojito, Caipirinha,…
Plat du jour et menus :12,50 € pour le plat du jour, 29,75 € le menu découverte 3 services + apéro et café compris, un menu gastronomique à 55 € et le menu exotique, très apprécié à 39,75 €.
Un vrai bon moment agréable.

**KIPSO**
**12 suikerkaai - 1500 HALLE**
**Tél. : 02 361 74 28**
**www.kipso.be - kipso@lycos.com**
**Ouvert de 12 à 14.30 et de 18 à 22.30**
**Fermé lundi et mardi**

# LE CHARMES-CHAMBERTIN

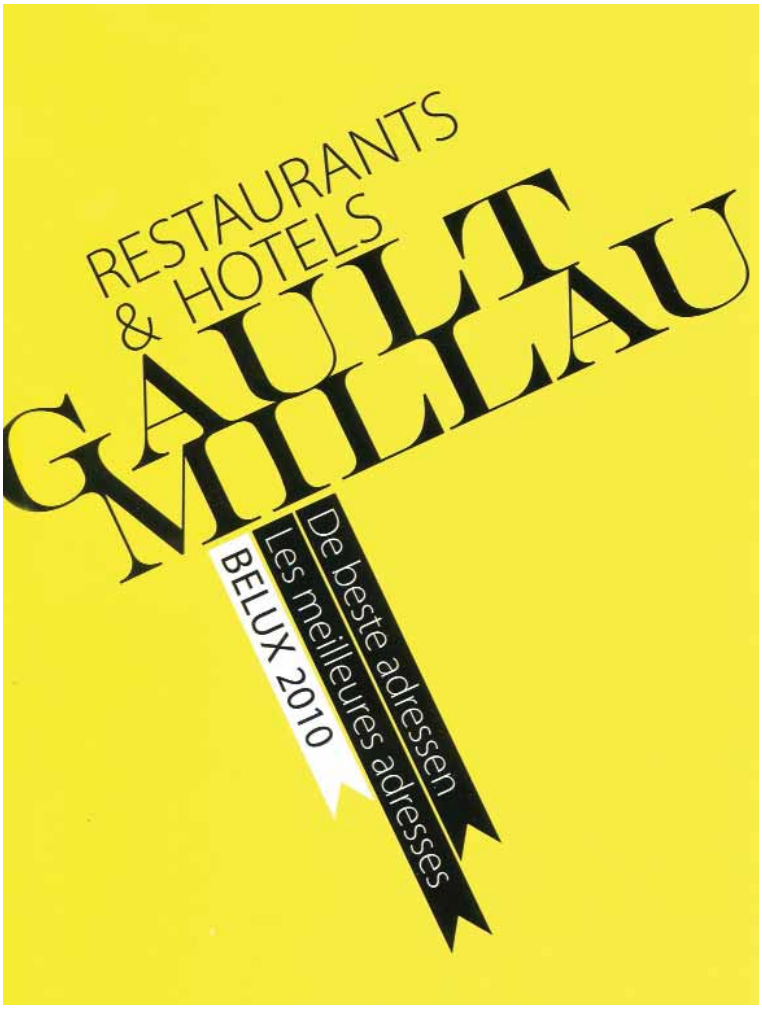
LE CHARMES-CHAMBERTIN, c'est, une vieille ferme luxueusement aménagée au milieu de verdure, d'un point d'eau et de jardins ; c'est également une cuisine du marché, fraîche à souhait et inventive.
C'est, en outre, une salle de réception d'une capacité de 150 couverts. Enfin, c'est l'assurance d'une cuisine régulièrement primée. C'est là que le talentueux Roger régale les fins gourmets.

Le cellier et la carte des vins
Situé à l'étage dans une pièce à la température constante et idéale de 12°C, le cellier ne compte pas moins de 500 appellations différentes pour un choix de plus de 6.000 bouteilles.
La carte des vins reprend 420 vins différents (dont près de 200 venant de Bourgogne). La plupart étant sélectionnés sur place et importés directement par Roger.
Les nouveautés 2009
La salle de restaurant vient de voir une nouvelle décoration. Les murs sont revêtus de tapisseries de haute qualité, un lustre de Venise (créé spécialement pour l'occasion), des sièges en cuir offrent le confort. Les nappages, dans les nouvelles teintes de l'établissement, s'enluminent de vaisselle de Limoges personnalisée et de couteaux de Laguiole .
Le coin salon vient d'être remodelé et rafraîchi.Le sol en pierre bleue renforce le côté intime et chaleureux du lieu. Un écran diffuse, en boucle, la vie du restaurant, ses manifestations, sa cuisine : le tout pour des moments d'exception avant de passer à table.
L'ajout d'un coin fumeurs avec des tables hautes, un efficace système d'aération et de climatisation constitue le dernier refuge pour les irréductibles.
Spécialités : Week-ends gastronomiques, service traiteur, Noix de ris de veau braisée au champagne et au Herve doux. Lunch à 30 € - menu : 37 / 95 € - carte : 49 / 74 €

**CHARME CHAMBERTIN**
**Crawhez 58 à 4890 Clermont-Thimister**
**Tél. : +32 (0)87 44 50 37**
**Fax : +32 (0)87 44 71 61**
**Fermé le dimanche soir, mardi soir**
**et mercredi toute la journée.**
**www.lecharmeschambertin.be**
**Fermeture annuelle de mi-juillet à mi-août.**

*Par Marc Danval*

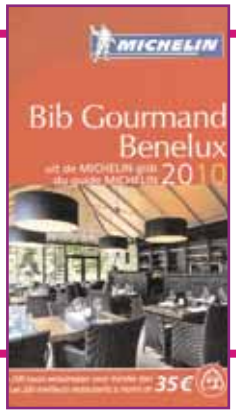
# GAULTMILLAU – BELUX 2010




Aux côtés de Michelin, en tête de peloton d'un tas de guides inutiles ou bâclés, ce qui revient au même, GaultMillau se maintient avec un certain panache. Guère de surprises chez les premiers classés : "Hof Van Cleve" (Kruishouten) avec 19,5/20, "Comme chez Soi" et "Sea Grill" 19/20. Les meilleurs ou les plus chers ? La question mérite d'être, non seulement posée, mais approfondie. Lui-même en convient, Yves Mattagne a perdu 10% de ses habitués, victimes de portions minimalistes et d'additions himalayennes. La clientèle d'affaire déserte les tables dites prestigieuses au profit des brasseries de qualité ou de bons bistrots. Du côté des grands de demain, c'est Clément Petitjean ("La Grappe d'Or" à Torgny) pour la Wallonie, Thierry Thys ("Nuance" à Duffel) pour la Flandre et Damien Vanderhoeven ("Le Coriandre" à Bruxelles), qui ont été consacrés. Le chef de l'année rejoint en effet le club très sélect des 18/20. Les différents trophées annuels récompensent respectivement : Caroline Claeys ("Rascasse" à Kapellen) pour l'hôte de l'année et "Le Jardin des Bégards" à Liège pour le meilleur ambassadeur de la cuisine méditerranéenne. L'été 2010 s'appréciera particulièrement à la terrasse au "Pastorie" à Lichtaart, la plus belle cette année, ou en sirotant un verre issu de la superbe carte des vins du "Pastorale" à Reet dont la bible de cave est couronnée pour 2010. Pieter Verheyde, le sommelier du Hof van Cleve saisit la grappe de l'année tandis que "Le Sanglier des Ardennes" (Durbuy) voit sa prestigieuse carte des digestifs mise en avant. "Nonbe Daigaku" (Bruxelles) pour le meilleur asiatique, "De Refter" (Bruges) pour la meilleure brasserie et "Li Cwerneu" (Huy) pour les meilleurs desserts clôturent la liste (Ed. GaultMillau Benelux)

# MICHELIN – BIB GOURMAND BENELUX 2010

*Si j'étais restaurateur, je serais terrorisé à l'idée d'être "valorisé" par une étoile. En revanche, je serais ravi de bénéficier d'un Bib Gourmand, la meilleure idée qu'ai jamais eue Michelin. Le guide bien plus agréablement présenté que le traditionnel cornac réuni les 200 meilleurs restaurants à moins de 35€. Du "830" à "La Clé des Champs à Bruxelles, en passant par "Kwiezien Céline" à Courtrai, "La Croisette" à Knokke ou "De Kruidenmolen" à Klemskerke. Commentaires bien enlevés autant que précis, iconographie séduisante. Bref, cette saga du bien manger vous donne tout simplement l'irrésistible envie, non de choisir une adresse parmi d'autres mais de les fréquenter toutes !*




# ICE TROPEZ : PAS DÉSAGRÉABLE

L'amateur de vin peut difficilement être obsédé par la limonade. Cependant, durant l'été, mon facteur m'apportait, venue de l'active agence O Sérieux !, deux petites bouteilles de Ice Tropez. Ce breuvage élaboré à base de vin aromatisé à la fleur de brugnon (?) s'avère frais et pétillant. Son mérite réside dans le fait, qu'il opère résolument la rupture avec les boissons de couleurs vives (donc chimiques) et insupportablement sucrées, de nature à faire sortir de la barbe à papa de votre prise de sang (info@ice-tropez.belgium.com)

# AU **REPOS DES CHASSEURS** : LA CHASSE !

Ce restaurant convivial a vocation double, cuisine française et italienne, situé en bordure de la forêt de Soignes, se devait de mettre en valeur les produits de la chasse. D'autant plus que la carte s'orne d'une composition graphique ancienne du peintre allemand Rhidinger : "De la Vénerie". Ayez donc la curiosité gourmande d'aller voir sur www.repos-des-chasseurs.com, vous trouverez les suggestions de gibiers à poils et à plumes : terrine de lièvre sur toast garni (10,50 €), pâté de faisan à la gelée de groseilles (10,50 €), filets de marcassin à la moutarde et champignons (27,50 €), noisette de chevreuil sauce grand veneur (29 €), festival de gibier sauce tricolore (29,50 €), canard sauvage rôti aux champignons des bois (2 couverts, 49 €), râble de lièvre Arlequin double sauce (2 couverts -44 €), faisan à la brabançonne (2 couverts 54 €), gigue de chevreuil sauce Arlequin, à la gelée de groseilles et cèpes de Bordeaux (24,50 €), filet de râble de lièvre à moutarde de crémone (25,50 €), perdreau rôti en feuille de vignes et son chicon braisé (33 €) ou faisan flambé fine champagne 2 couverts 56 €).

Bref, tous les grands classiques dont nous rêvons dès que nos bois se métamorphosent en symphonies automnales. L'infrastructure de la maison n'a cessé d'évoluer au cours des ans. Angelo Pepe appartient à la race des bâtisseurs. Ceux qui ne tiennent jamais en place et qui aiment voir s'agrandir constamment un lieu qui n'était au départ qu'un modeste bistrot. Aujourd'hui, il s'agit d'un vaste complexe entièrement voué à l'Horeca dans ce qu'il a de plus noble avec un très agréable hôtel, véritable balcon en forêt.

**Au Repos des Chasseurs**
**Avenue Charle-Albert, 11 à 1170 Bruxelles**
**Tél : 02/66 46 72 – Fax : 02/672 12 84**
**Salles pour banquets, séminaires ou cocktails (150 cvts)**
**uvert toute l'année jusqu'à 23 H – Terrasse – Parking aisé**
**Membre de Ciao Italia**

# LES **GIROLLES** ET LES **ORONGES**

Dès la mi-juin, dans les Pyrénées Orientales, un de mes plaisirs consiste de bon matin et pour autant qu'il ait plu, à cueillir dans le bois attenant à la maison que je loue, les champignons de saison : cèpes, girolles et oronges. Avec son chapeau en forme d'entonnoir, la girolle – une chanterelle à la couleur jaune orangée – ressemble à un parapluie retourné ou encore à une trompinette chère à Boris Vian. Elle pousse souvent en bande et aime à se cacher sous une couche de feuilles mortes. Pour multiplier les chances de la trouver, on la cueille en famille. La vision d'un petit bout de sa coiffe provoque toujours une euphorie collective. Et la sensation d'avoir trouvé un petit trésor. Une fois dans votre cuisine, ces champignons aiment tout : beurre, huile, herbe (persil,coriandre), ail, crème, soupe, bouillon,, quiche, omelette, oeufs brouillés, viande ou volaille. Quant à l'oronge, moins évident, il se présente telle une large coupole orangée tirant sur le havane avec un pied ferme et bien blanc. Il se déguste cru avec un filet de citron. Sa délicatesse vous fera vivre un grand moment de raffinement gustatif.

*Par Marc Danval*

# LES **PÂTES** DE ANDRÉ PIEYRE DE MANDIARGUES

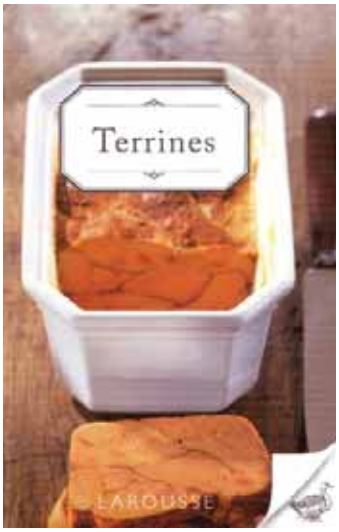
Chez Gallimard, dans la collection Quarto, les récits érotiques et fantastiques de André Pieyre de Mandriagues viennent d'être réédités. Son recueil "L'âge de craie" avait marqué la poésie française et son ouvrage "Le Musée Noir" relevait du chef d'œuvre absolu. Il y dévoile un de ses phantasmes : "J'ai toujours aimé voir manger les femmes qui mangent à belles dents". Comme tous les grands hommes, il est épris de simplicité. Dans le domaine de la cuisine, voici sa recette des spaghetti à la Scarpara:
"Huile d'olive. Fin hachis de fines herbes. Ail cru. Beaucoup de poivre". Nous l'avons essayé. C'est délicieux.

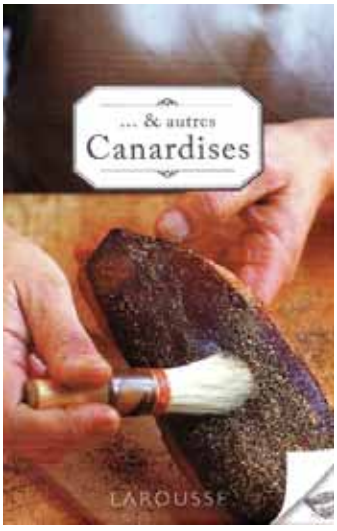
# **FRIT-FLAGEY** EST IL **SAUVÉ ?**

En quelques mois, le fritkot de Mr Bosteels est devenu le plus célèbre du Royaume. Au moment, où il fut question de sa disparition éventuelle, la presse a réagi en force. Stéphane Dupont fit sur la Première de la RTBF une émission spéciale dans sa remarquable "Quatrième Dimension" et l'on vit même se déplacer la télévision japonaise. La baraque devrait trouver un emplacement sur la place même, plutôt qu'au long des

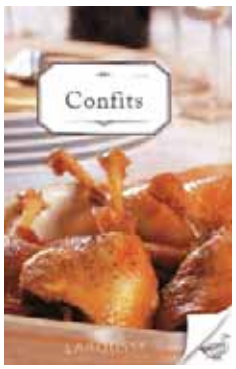
étangs où elle ne dérange personne.
L'exploitant attend depuis quatre mois pour déménager après avoir fait construire une friture toute neuve auprès de la firme Intermobil à Meise. S'il ne peut changer de lieu, c'est parce que la Commune d'Ixelles n'a prévu ni gaz ni électricité ! Sur cet angoissant problème, le Conseil Communal, exclusivement composé d'intellectuels, réfléchit intensément.

# LE **FOIE GRAS** : QUATRE LIVRETS ET UNE TERRINE CHEZ LAROUSSE




A la fois produit du terroir et luxe gastronomique, le foie gras demeure un des mets les plus raffinés que le génie de l'homme ait créé. On peut préférer la douceur subtile du foie d'oie, ou pencher pour les arômes musqués du canard. L'un et l'autre, offrent au palais cette texture onctueuse de nature à ravir les sens d'une indéfinissable volupté. A l'arrivée à table d'un foie gras, raconte Brillat-Savarin, "toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs". Est-il pour un mets plus bel éloge que le silence recueilli de ceux qui le savourent ? Mine de rien, Larousse est en train de prendre la première place au rayon des livres gastronomiques. Tout récemment, l'inlassable Micheline Vande Zande nous a fait découvrir, dans un élégant conditionnement, quatre petits livres agréablement conçus et bien illustrés : Foie gras, Canardises, Confits et Terrines. A cet égard, une terrine de belle dimension fait partie intégrante de l'ensemble. Vous ne saviez pas quoi offrir pour les fêtes?



## GALLER

Pour les fêtes…
Le Coffret cadeau idéal Mini Bâtons, aujourd'hui décliné en 22 goûts, du plus classique au plus osé.
La convivialité étant au cœur de l'histoire de la chocolaterie, Jean Galler a choisi de placer les Mini Bâtons dans un cube transparent. Pistache fraîche, Framboise ou Praliné, attrapez celui qui vous fait envie, dégustez- le… et… RECOMMENCEZ !
En vente dans les grandes surfaces et détaillants. Prix de vente conseillé 8,45 €

## RELAIS ET CHATEAUX

*Jaume Tàpies, Président International de Relais et Châteaux*

*Hôtel Heritage*

Les routes du bonheur, les Relais & Châteaux sont depuis la seconde moitié du XX$^{ème}$ siècle de véritables bornes de la grande gastronomie et de lieu d'exception. Leur succès s'étend sur les cinq continents du globe : 57 pays, 475 établissements - Actuellement 31 nouveaux membres dont ce petit bijoux de 24 chambres et suites, toutes individuellement décorées, l'Hôtel Heritage et son restaurant le Mystique

**Niklaas Desparsstraat 11- 8000 Brugge**
**Tél. : 32 050 444 444**
**www.hotel-heritage.com**
**info@hotel-heritage**

Par Marc Danval

Marc Danval nous livre ici régulièrement les impressions saisies sur le vif
d'un épicurien heureux de vivre et curieux de tout

# A **CHACUN** SON **PERDREAU**

Restaurant FILLIOUX. — D. FRÉCHIN, Gendre et Successeur.
73 rue Duquesne LYON
Téléphone Lalande 03-19
On ne passe pas par Lyon sans déjeuner ou dîner chez la Mère FILLIOUX
LA MÈRE FILLIOUX
La Maison n'a aucune succursale.
Cliché Lebreton
R. C. Lyon n° A. 6.733

***"Ah! Que la vie est belle et que l'on bavarde bien quand on est quatre et qu'on a mangé chacun son perdreau"***

**Sacha Guitry**

*⇧ De mémoire de lyonnais, nul n'a mieux préparé le perdreau que la Mère Fillioux.*

*⇦ En cuisine, Sacha Guitry considérait le perdreau comme un des Beaux-Arts.*

Deux personnes à table c'est mieux encore. Pour manger, c'est comme causer, il ne faut pas être nombreux. Moins on est de fous, plus on rit. On ne s'amuse jamais lorsqu'on est quinze ou vingt à table. "Un grand dîner", c'est sinistre. Tout comme un déjeuner entre hommes peut être le plus agréable des moments, on imagine mal le dîner sans une présence féminine. Dans les redoutables banquets, on n'est jamais placé comme on aurait souhaité l'être. Si le voisin mange comme un goret, on fera une fixation sur la tache de sauce et son immanquable atterrissage sur la nouvelle cravate Hermès achetée la veille. La seule femme à posséder un dentier de guingois sera votre vis-à-vis, donnant ainsi l'impression de passer la soirée avec un chasse-neige. Le porte-coton chargé du service des vins passera son temps à vous ignorer jusqu'au service de cigares, d'ailleurs poudrés, qu'il vous tendra d'une main moite de ministre socialiste wallon. Après avoir ingurgité l'inévitable saumon, la tranche d'agneau baignant dans une sauce brune et la salade de fruits rafraîchis tant ils en avaient besoin, vous rêverez à "votre" prochain perdreau. Celui qu'un grand volailler vous fournira, venu de préférence d'Ecosse. De nombreux farceurs aiment à pousser le perdreau d'élevage. Ces marmitons baveux croient bien à tort que le public ne

Marc Danval nous livre ici régulièrement les impressions saisies sur le vif d'un épicurien heureux de vivre et curieux de tout

*Et pourquoi pas des perdreaux aux raisins ?*

décèlera guère le subterfuge. S'il leur plaît d'acheter leur gibier au "Palais des Cotillons" grand mal leur fasse. Dès lors, mieux vaut se rabattre sur un pigeon, un Coucou de Malines ou une volaille de Bresse. Le perdreau relève de l'œuvre d'art, surtout lorsqu'il en a la simplicité. Sa chair fine et parfumée, possède un goût charpenté ennobli par la nuance. D'un bout à l'autre, d'une lente dégustation, les papilles s'ouvrent à une sensation continue que le beurre doré enrichit de son naturel. La grande période du perdreau s'échelonne durant près d'un mois. Du 15 septembre au 20 octobre, même s'il est permis de le chasser jusqu'au 10 décembre. A cette époque, il est devenu adulte et change de nom : perdrix grise ou perdrix rouge, joliment nommée bartavelle dans le midi. Rien n'est plus délicieux et il n'y a guère de volupté plus fugace, sauf en amour, écrivait James de Coquet que "le perdreau au bout du fusil". Ainsi les chasseurs aiment à désigner le perdreau dégusté le soir de l'ouverture de la chasse.

Le perdreau à rôtir quasi côté en Bourse, n'a pas encore été frappé d'une taxe par nos gouvernants mais que l'on ne s'inquiète guère, cela viendra peut-être. Si le perdreau sauvage s'avère inexistant chez nous, il n'en va pas de même – mais en proportions modestes – en Ecosse et surtout dans les plaines de Hongrie. Cette raréfaction me fit songer à cette lettre du Marquis de Vendée, envoyée d'Aix-en-Provence et datée du 1er octobre 1765, dans laquelle l'excellent homme, s'exprimant avec une courtoisie que l'on rechercherait en vain de nos jours, prie son correspondant de bien vouloir tirer sa terre de Noves quatre ou cinq paires de perdreaux dont il entend régaler "Mr le Duc de Villars et beaucoup d'autres personnes considérables qui me font l'honneur de souper chez moi d'après-demain en huit".

Le perdreau devrait être, comme l'agneau ou le vin, apparenté à la théologie en nécessitant certains rites liturgiques en témoignage de son exquise délicatesse.

## LE **CANARD** SE POUSSE DU COL

Animal sympathique, quasi-mythique grâce à la BD ou le dessin animé. Collectionné dans les matériaux les plus divers, bois, métal, faïence, verre ou paille, il orne les cheminées et les salles de bain. Commère redoutée jadis du Tout-Paris, Carmen Tessier écrivit un roman vaguement polisson sous le pseudonyme de "Valentine de Coin Coin" à l'époque où Robert Lamoureux triomphait au cabaret avec "La chasse au canard", aujourd'hui inaudible. Palmipède favori des ventriloques, il inspira Ibsen avec "Le canard sauvage", une pièce en cinq actes. Au cinéma, en dépit de ce râleur exquis de Donald Duck, le gentil volatile n'a pas inspiré les cinéastes.

N'est pas le phénix ou le sphinx qui veut. Cependant gardons-nous d'oublier le film de Michel Audiard, tourné durant les temps troublés de 1968, "Faut pas prendre les enfants du bon Dieu pour des canards sauvages" avec Bernard Blier. Peu d'animaux tiennent une aussi large place dans le langage courant. Canard est synonyme de journal, de fausse nouvelle, de mauvais cheval ou d'une note faussée et criarde. Lorsque l'on trempe un sucre dans le café, le thé ou l'alcool, c'est faire un canard. Ne dit-on pas qu'il fait un froid de canard ? Le créateur de "La vache qui rit", Benjamin Rabier bénéficie toujours d'une survie grâce au Canard Oscar. Caliméro n'a pas eu la vie aussi dure, les jeunes et les vieux fredonnent encore "La cane de Jeanne" de Georges Brassens.

Par Marc Danval

Marc Danval nous livre ici régulièrement les impressions saisies sur le vif d'un épicurien heureux de vivre et curieux de tout

*Une jolie assiette d'aiguillettes de canard*

Bien avant le début de notre ère, les Chinois le domestiquèrent, alors que nos ancêtres se contentaient de courir avec un os taillé en pointe derrière un mammouth. De nos jours, ils raffolent toujours autant de leur célèbre canard laqué, tout en ayant assimilé depuis le fond des âges qu'il existe deux tribus : les anatidés (souchets, tadornes, canards proprement dits, sarcelles, etc…) et les fuligules (morillons, milouins, eiders, macreuses).

Les Français demeurent en tête des éleveurs avec des races très appréciées pour leur chair. Au-dessus de toutes les mares, vole –impérial- le canard de Barbarie (85p.c. du marché) suivi du Nantais, celui de Chalon, en Vendée. Quelques fermiers perpétuent la tradition du Rouennais et son proche parent le Duclair, il fait les délices des clients de la "Tour d'Argent" où Stéphane Haissant, le nouveau patron, numérote leurs abattis. Grands connaisseurs en la matière, les Anglais préfèrent se faire écarteler plutôt que d'être infidèles au fameux Aylesbury nourri dans le comté de Buckingham. Nos voisins d'Outre-Quiévrain n'y font jamais la moindre allusion. Quant au mulard, il est spécialement destiné à la production du fois gras car sa réputation dépasse selon les goûts, celle de l'oie. Le bel oiseau qui nous préoccupe est, si j'ose dire, un chaud lapin. Un homme ne lui arrive pas au creux de la palme, puisqu'un canard n'est satisfait que s'il bénéficie de six favorites. Et encore, c'est un minimum. En amour, il est aussi vorace qu'en appétit. Dans votre enfance ne vous a t'on pas promis :

- Si tu es sage, nous irons donner à manger aux canards.

Le colvert est dénommé également souchet mais il faut posséder le Larousse Universel de 1922 pour le savoir, encore qu'il figure dans la dernière livraison de "Dictionnaire de Notre Temps" chez Hachette. Nous pouvons en déguster depuis le 15 août soigné aux petits oignons, aux cardons, à l'agenaise (aux pruneaux) et je vous le conseille à la bordelaise farci d'olives vertes et escorté de cèpes. Un colvert peut être savouré seul en égoïste. Mieux vaut avoir en face de soi une jolie femme. Surtout si elle possède les yeux symétriques comme un vol lointain de canards sauvages.

*Curnonsky et Maurice des Ombiaux aimaient tous deux autant le canard que le perdreau*

# PASTORALE

*Hunkeren naar sensaties, krokant, technieken in combinatie met ambachtelijke producten. Ratio en emotie of perfect beheerste en intense smaakbeleving liggen aan de basis van de composities die Bart De Poorter zijn gasten aanbiedt. In zinderende gerechten geeft hij ruim plaats aan rinse en zacht bittere toetsen die zoals ook aan de fijnste wijn, karakter en uitstraling geven.*
*Restaurant Pastorale, ondergebracht in een oude pastorij in het landelijke Reet, is een impressionnant gebouw waar men onmiddellijk onder de indruk komt van het in hoofdzaak strak wit gehouden interieur. In dit kader wakkert Bart het zesde zintuig van de klant aan, zintuig dat ook de keuken creatief inspireert, met een speelse knipoog krijg je hier een aparte textuur, een verrassende culinaire provocatie met ongewone concentratie van smaken.*
*Voor het uitwerken van zijn creaties baseert Bart zich op de aanvoer van de verse dagproducten. Elke dag zijn er seizoensproducten en ingrediënten die speciale aandacht verdienen waardoor de chef zich telkens op andere inventieve bereidingen kan concentreren. Bart's culinaire gedrevenheid vindt men ook in de wijnkaart terug, kaart die uitsluitend Europese wijnen bevat, wijnen die evenwel op sublieme wijze de gerechten ondersteunen.*

**Pastorale**
**Laarstraat 22 – 2840 Reet**
**Tel : 03 844 65 26**
**www.depastorale.be**

# IN DE **WULF**

*Nog maar 28 jaar en toch al overtuigd van waar zijn culinaire toekomst ligt. Kobe Desramaults gebruikt een verrassend discours. Of toch weer niet helemaal wanneer je zijn professioneel parcours bekijkt.*
*Bescheidenheid is meer dan typisch voor Kobe. Geboren en getogen in de feerieke Westhoek bepaalt zijn afkomst mogelijk een deeltje zijn karakter. Verdoken temidden de velden, nabij de Kemmel, met uitgestrekte landerijen en treffende vergezichten vind je in zijn restaurant rust en stilte.*
*Door een toeval belandt Kobe na zijn studies in restaurant Oud Sluis van Sergio Herman waar zijn eerste maanden als een ramp kunnen omschreven worden. Sergio ontdekte Kobe's gedrevenheid en wist de vonk definitief te doen overslaan. Hij biedt hem de kans om stage te lopen in restaurant Commerç 24 van Carlos Abbelan in Barcelona, waar een enorm decorum creatieve gerechten wordt geserveerd. Voor Kobe een onvergetelijke inspiratiebron en een decoratieve ontbolstering.*
*Hij neemt de zaak van zijn moeder over en ontwikkelt een eigen creatieve stijl op basis van kleine gerechten. Innovaties van de regionale keuken, een harmonieuze opbouw van het product, het seizoen en de traditie, bezorgen de fijnproever een onmetelijk scala aan smaken en geuren. Zijn eerste Michelinster, 2006, is een aansporing om nog fijnere bereidingen te serveren en de creativiteit als een heilig vuur te bewaren.*

**In de Wulf**
**Wulvestraat 1 – 8951 Dranouter**
**Tel : 057 44 55 67**
**www.indewulf.be**

Par René Van Hoof

# LA **CALÈCHE**: EIGENTIJDS **CULINAIR** GENOT

*Een karaktervol gebouw uit de zeventiende eeuw in hartje Rochefort, kreeg na jaren vakkundige en smaakvolle verbouwingswerken een restaurant- en hotelbestemming.*
*Eigenaars Luc en Fabienne Schepers opteerden bij de aankoop in 2001 voor een toprestaurant met aanverwant boetiekhotel. Hotelier en restaurateur in hart en nieren gaven Luc en Fabienne het pand vorm en gestalte, door de nauwgezette restauratie duurde het wel tot 2005 vooraleer ze hun nieuwe thuis openden. Fabienne decoreerde het geheel in een serene stijl met aandacht voor natuurlijke materialen en kleuren.*
*Luc zit qua tijdsgeest op dezelfde golflengte in zijn keuken. Zijn gerechten worden opgebouwd rond pure basisproducten waaraan hij enkele kleine frisse accenten toevoegt. Hij legt de nadruk op optimale gaartijden en serveert zowel eigen creaties als vaste waarden uit de fijne Franse culinaire keuken. Voor Luc blijft de vroegmarkt van Rungis, het absolute Mekka van de verse kwaliteitsproducten waardoor La Calèche tongstrelende gerechten met originele smaken kan presenteren.*
*Recentlijk werd ook La Maison du Cocher smaakvol gerestaureerd. La Calèche is en blijft een perfecte plek voor een portie wining & dining temidden een ongemeen schitterende natuur.*

**Restaurant La Calèche**
**Rue de Behogne 46 – 5580 Rochefort**
**Tel : 084- 21 09 86**
**www.malleposte.net**

# SI **VERSAILLES** : EIGENTIJDSE ACCENTEN

*Het zilveren jubileum van het Knokse restaurant Si Versailles nadert met rasse schreden. Het was inderdaad in 1985 dat pr-vrouw Bieke van Duyn, moeder van huidige zaakvoerder Trui Ponjaert, het eenvoudige mosselrestaurant in de Kustlaan overnam. Een restaurant moest voor Bieke evenzeer een platform zijn waar kunstenaars zich volop kunnen uiten en hun werk aan een ruimer publiek tonen. Als eerste werden de werken van Jef van Turnhout gepresenteerd.*
*Dochter Trui versterkt in 1992 het team en in 1995verhuist Si Versailles naar een locatie op de Zeedijk. Om het restaurant op koers te houden en kwalitatief een tandje bij te steken deden ze recentelijk een beroep op de Vlaamse topchef Wim Van Gorp die in Parijs actief is maar ook elders diverse restaurantprojecten realiseerde.*
*Door de koerswijziging krijgt de keuken een vleugje jazzysfeer en een nieuwe schwung, met frisse visie en eigentijdse bereidingen zonder de traditionele klanten voor het hoofd te stoten. Richard Legout, een van de assistenten van Van Gorp, staat als executive chef in de keuken en weet als geen ander lekkere en lichte gerechten te serveren. Bovendien moet de moderne receptuur met een terugkeer naar de basissmaken en verse groenten, aldus de chef ook jongeren aantrekken.*

**Si Versailles**
**Zeedijk 795 – 8300 Knokke**
**Tel : 050-60 28 50**
**www.siversailles.be**

# SIR ANTHONY VAN DIJCK: **TOPGASTRONOMIE** IN HISTORISCH DECOR

*Ongetwijfeld een van de meest bekende restaurants van Antwerpen, enerzijds door zijn inplanting in de historische Vlaeykensgang en anderzijds door het feit dat Marc Paesbrugghe het aandierf om in 1992 zijn Michelinkrans, 2 sterren, terzijde te schuiven en een eigen toegankelijke keuken uit te bouwen. Marc voelde zich in een keurslijf gedwongen en zijn nieuw concept paste niet in het verhaal van de culinaire bijbel.*

*Nagenoeg twee decennia later laat restaurant Sir Anthony Van Dijck nog geen sporen na in de Michelingids. De chef treurt niet om deze beslissing, integendeel zouden we durven zeggen, hij is het credo dat hij uitschreef bij het openen van zijn zaak: kwalitatieve maaltijden verzorgen in een uniek historisch decor met een eigen kookstijl waarvan iedereen kan genieten, meer dan trouw gebleven.*

*Zijn kookboeken "gastronomie het hele jaar door" bieden een erg toegankelijke keuken met respect voor de seizoenen. Hierbij komt zowel de dagelijkse keuken, de weekendkeuken als de feestelijk keuken aan bod. Alle recepten zijn voor iedereen bruikbaar en bevatten ingrediënten die men in elke supermarkt of goed gesorteerde voedingswinkel terugvindt. Hoe dan ook, Sir Anthony Van Dijck is en blijft een waardevolle culinaire vaandeldrager.*

**Sir Anthony Van Dijck**
**Vlaeykensgang Oude Koornmarkt 16 –2000 Antwerpen**
**Tel : 03/231 61 70**
**www.siranthonyvandijck.be**

# CHÂTEAU DE **COCOVE**:

*Letwat landinwaarts gelegen vlakbij Calais is dit charmante hotel-restaurant het ideale vertrekpunt om de Côte d'Opale en Frans-Vlaanderen te ontdekken. Het kasteel van Cocove, 10de eeuw, biedt een mooi bebost landgoed van zowat 11 ha en is omringd door glooiende landschappen met uitgestrekte landerijen. Het werd in 1084 bewoond door het broederpaar Fulbert en Grumold de Cukhove. Zij bouwden het complex uit tot een gegeerd landgoed en wisten de eerste landerijen toe te voegen. Tijdens de Napoleonistische periode was het kasteel een trefpunt voor luisterrijke avondfeesten georganiseerd door Maarschalk Ney. Het gerestaureerde 18de-eeuwse kasteel biedt thans naast een 20-tal kamers, een authentieke gezellige bar, een geraffineerde Franse keuken en brengt de bezoekers in geen tijd naar Saint-Omer, Calais, het strand, Cap Gris Nez, Cap Blanc en Le Touquet-Paris Plage.*

*In de keuken zwaait Cedric Thorez de scepter, hij kiest met opzet voor een klassieke Franse keuken met her en der enkele regionale toetsen. Het domein beschikt over een immense wijnkelder waardoor de fijnproever een feilloze harmonie tussen spijs en drank kan realiseren.*

**Château de Cocove**
**Avenue de Cocove – F 62890 Recques-sur-Hem**
**Tel : 00-33-3 21 82 68 29**
**www.chateaudecocove.com**

# DE GOUDEN **WOK**: INNOVATIEF WOKCONCEPT

*De Gouden Wok is de pionier van de wok-belevenisgastronomie en erg succesvol in enkele Europese landen, met de opening van een Gouden Wok in Barcelona en Parijs en ook in het Vlaams-Brabantse Boortmeerbeek, komt men tot een mooie Europese spreiding.*

*Een gezonde keuken gekoppeld aan een typische Aziatische ambiance is de basisidee achter dit innovatief wokconcept dat gelijktijdig de traditionele Aziatische kookkunst verenigt met diverse elementen van de moderne gastronomie.*

*Het wokconcept biedt de mogelijkheid om in een mysterieuze Aziatische sfeer te experimenteren met een grote verscheidenheid van rauwe ingrediënten zoals vlees, vis, groenten, sauzen en bijgerechten.*

*Een goede kok is ook een goede dokter' luidt een oud Chinees spreekwoord, want de bereiding en opname van voeding is in de Aziatische cultuur veel meer dan verzadiging en genieten alleen. Het is een onderdeel van een gezond leven.' Wokken is een belevenis die men deelt met vrienden en familie. De Gouden Wok in Boortmeerbeek biedt op dit domein spetterende mogelijkheden.*

**De Gouden Wok**
**Leuvensesteenweg 130 a – 3191 Hever – Boortmeerbeek**
**Tel : 015- 52 88 55**
**www.degoudenwok.net**
**Bijzonder kindvriendelijk**

# LA **CLUSAZ**: UNE STATION **EXCEPTIONNELLE** !

Depuis plus de 100 ans, la Clusaz attire les amoureux de la montagne …
On y vient pour profiter du décor naturel du massif des Aravis réputé pour sa beauté et ses facilités. Au fil du temps, la station a su préserver son charmant village de montagne tout en modernisant les infrastructures. Ce site, devenu mythique grâce à des champions comme Vincent Vittoz, dispose de 84 pistes de ski alpin sur plus de 132 km (dont 72ha équipés d'un réseau de neige de culture) et desservi par 55 remontées mécaniques.
Autre atout : les cinq massifs du domaine skiable bénéficient d'un enneigement naturel et artificiel rare, permettant aux skieurs de tous niveaux de goûter, jusqu'à fin avril, aux plaisirs de la glisse, du ski de fond ou freestyle. Les amateurs d'émotions pratiquent toutes les activités de la station : parapente, snow park, speed riding et randos raquettes…

## L'HOTEL BEAUREGARD AU PIED DES PISTES !

Au coeur du domaine des Aravis entre Chamonix, Genève et Annecy, se niche l'hôtel Beauregard, ancien Relais & Château entièrement voué au plaisir de la montagne. Restauré dans la tradition architecturale savoyarde, cet hôtel « Cosy » accueille, au fil des saisons, des clients fidèles, qui y trouvent confort et convivialité. Cet hiver, l'hôtel Beauregard propose un cortège d'activités ludiques familiales, surprises gastronomiques et promotions pour les enfants. Situé au pied des pistes, cet hôtel de charme donne accès aux cinq massifs du domaine skiable de La Clusaz. Une adresse incontournable appréciée en grand nombre par les belges!

## LA PAUSE SAVOYARDE REUSSIE

Mélange savoureux de bois et de pierres, le plus «convivial» des 3 étoiles de la station vous reçoit avec la complicité chaleureuse de Régis Duffès, maître des lieux depuis 1992. L'hôtel Beauregard dispose d'une infrastructure étonnante : le grand bar en vieux bois, la salle de billard et les différents salons plaisent aux vacanciers qui peuvent s'y s'attarder. Ici, les équipes de Régis Duffès se font un plaisir de travailler dans la bonne humeur afin que chaque client se sente chez lui. L'hôtel «Beauregard» dispose de 95 chambres spacieuses, décorées de manière simple où le bois omniprésent confère le charme savoyard. Toutes les chambres bénéficient d'une vue incomparable sur les sommets dominant le village de la Clusaz.

Le Beauregard offre également piscine, sauna, jacuzzi, hammam, salle de fitness et une aire de jeux pour les enfants. Cet espace "forme et bien-être" ajoute au plaisir du séjour la possibilité de se relaxer douillettement.

Côté gastronomie: la cuisine orchestrée par Bruno Brugières qui a fait ses classes chez Paul Bocuse a de quoi réjouir les papilles. Sa cuisine traditionnelle et créative offre chaque jour une carte différente. Le restaurant «Symphonie» propose des buffets exceptionnels qui plaisent tant aux adultes qu'aux enfants. Quant à la carte des vins, on y découvre avec plaisir les bons crus de la région.

## LES ENFANTS D'ABORD -DE NOEL A PÂQUES- DES OFFRES SPECIALES A NE PAS MANQUER

Parmi les offres alléchantes de ce noël 2009, les hôtels Beauregard et Alpen Roc (même direction) accueillent gratuitement 2 enfants de - de 12 ans partageant la chambre des parents pour tout séjour de 3 nuits minimum en demi-pension (du 03/01/2010 au 6/02/2010 et du 06/03/2010 au 09/05/2010).

A pâques et pour tout séjour entre le 03/04/2010 et le 09/05/2010 La Compagnie des Grands hôtels de la Clusaz offre -40% aux moins de 18 ans logeant dans une chambre séparée des parents. A noter aussi qu'une 7ème nuit est offerte pour tout séjour d'une semaine entre le 03/04/2010 et 09/05/2010. Pour compléter le tableau, chaque semaine une tombola sera organisée à la Compagnie des Grands hôtels de la Clusaz. Le gagnant se verra offrir un séjour pour l'année suivante, à la même période. Tel un écrin posé à flanc de montagne, l'hôtel Beauregard à la Clusaz est une adresse incontournable pour les amateurs de ski et de randonnées. Un hôtel savoyard où il fait bon vivre. Un séjour détente garanti pour faire le plein de grand air!

A noter que le propriétaire de la compagnie des grands hôtels lance une nouvelle résidence de tourisme « Les Grandes Alpes » dont l'ouverture est prévue en automne 2011 disposant d'un

espace bien-être de plus de 200 m2 avec piscine, bain bouillonnant et sauna. Elle se compose de 44 appartements de 32m2 à 100m2 avec une vue imprenable sur le village et balcon plein sud pour un ensoleillement maximum.
Egalement, à l'automne 2010, La Compagnie des Grands hôtels de la Clusaz ouvrira un troisième établissement baptisé « Au coeur du village ». Comme son nom l'indique, l'établissement sera situé en plein centre de la Clusaz. Premier cinq étoiles de la vallée, il comptera 48 suites et 12 chambres et proposera un espace détente de 350m2 comprenant une vaste piscine ludique et un spa de 6 cabines.

**HÔTEL BEAUREGARD***
**LE BOSSONET**
**74220 LA CLUSAZ**
**TEL: +33(0)450326800**
**FAX: +33(0)450025900**
**Info@hotel-beauregard.fr**
**www.hotel-beauregard.fr**



# L'ODYSSÉE DES ARÔMES

Il y a des gens à qui j'aime particulièrement m'adresser pour les produits de bouche. Ce sont ceux qui laissent soudain derrière eux leur carrière pour se lancer corps et âme dans leur passion. Laurent Mélotte et Jean-François Bero sont de ceux-là.
Laurent, ingénieur agronome, spécialisé en brasserie, quitte son poste de manager d'un département de recherche chez INBEV pour se consacrer à une Odyssée toute personnelle, l'Odyssée des Arômes.
L'entreprise, spécialisée en importation directe et vente de vins "bio et nature" est aussi une épicerie fine proposant thés, épices, tisanes, huiles et miels, le tout certifié bio.
Le choix du bio n'est pas, pour Laurent, un effet de mode. Il a, depuis des années déjà, refusé l'idée de consommer des produits uniformes, aseptisés et de moins en moins sains. Afin de mettre en valeur ceux qui respectent la terre et ses produits, il installe la boutique dans son salon et, très vite, transforme de nombreux amateurs en clients fidèles et passionnés. C'est que Laurent est très sélectif. Il ne se contente pas d'un produit labellisé "bio", il le veut surtout diablement bon !
Le succès grandissant (articles dans le Vif-l'Express, coup de cœur de la Revue des Vins de France), l'Odyssée prendra bientôt place dans un ancien café avec salle de fête attenante au centre de Pécrot afin d'offrir une boutique des plus conviviale et un choix élargi. Vous y découvrirez les Chardonnay de JF Gavenat, le "poivre des gorilles", la "tisane du lendemain" le thé Pu-erh en brique, des huiles gastronomiques (argan, pépins de courge grillé, chanvre), essentielles et cosmétiques ou encore du pollen frais et du beaume à la propolis.

En plus des 1001 références proposées, il y organisera ateliers, cours d'initiation à la dégustation, conférences, rencontres et dégustation avec les vignerons, journées à thème et bien d'autres choses.
Parallèlement, la nécessité d'une présence sur le web se faisant sentir, Laurent embarque Jean-François Béro, son ami et ancien collègue. Après 20 ans comme ingénieur brasseur chez INBEV celui-ci n'attendait que ça pour revenir à des dimensions et des valeurs plus humaines.
Avec l'aide de Jan Buskens (www.JBSWebsites.be), informaticien, Jean-François lance Biodyssey. Cette vitrine virtuelle, en plus d'être une boutique en ligne se veut le reflet fidèle de l'esprit que Laurent a développé durant ces années d'aventure.
Ainsi, au rayon Vins et Spiritueux - déjà ouvert- s'ajouteront très vite les rayons Poivres et épices, Thés et Tisanes, Huiles, Miels ainsi qu'une sélection de cadeaux mais aussi informations diverses, 'bio'graphies de producteurs, photos, anecdotes, récit de rencontres, agenda des activités organisées, etc…

Une odyssée à rejoindre sans attendre pour votre plaisir, votre bien-être et celui de notre planète …

**Odyssée des Arômes**
**Laurent Mélotte : 22 rue Constant Wauters à 1390 Pécrot (Grez-Doiceau)**
**Tél : 0478 82 16 36**

**Biodyssey**
**Jean-François Bero : 92 rue Léon Gramme, 1350 Marilles (Orp-Jauche)**
**Tél : 0479 67 85 68**
**www.biodyssey.be**

# VINTAGE **PESSAC-LÉOGNAN** 2009

Château Lafitte

De AOC Pessac-Léognan werd in september 1987 gecreëerd om de oude wijngebieden 'Graves de Bordeaux', vlakbij de grootstad in de Banlieu Prévelôt, nieuwe impulsen mee te geven.
In volle pluk kennismaken met de wieg van grote wijnen, is ondergedompeld worden in een unieke sfeer van een erg arbeidsintensieve teelt. De Pessac-Léognan wijnen liggen verspreid op 73 kastelen en domeinen, waarvan 16 het label Grand Cru de Graves dragen. De unieke ondergrond die miljoenen jaren door de stroming van de Garonne werd gewalst, afgeschuurd zodat alle overtollige ballast werd meegesleurd, vormt er samen met het microklimaat een sublieme voedingsbodem voor de wijnstokken.
In het domein Château Smith Haut-Lafitte, kregen we een unieke degustatie waar alle domeinen hun rode wijnen 2006 aanboden. Een lust voor het oog, een wellust voor de smaakpapillen. Het verouderd imago dat door sommigen aan deze wijnen wordt toebedeeld, ruimde plaats voor moderne, verfrissende wijnen. Wild, kaas, ganzenlever en vlees zijn de ideale partners voor zowel de moleculaire bereidingen als voor de traditionele gerechten uit grootmoeders keuken. De ideale temperatuur is 18°, tijdig decanteren is en blijft een must.
De witte wijnen 2007, het tweede degustatieluik, variëren in kleur van licht goud tot intens amber, en openbaren hun complex karakter. Fris en tintelend bieden ze in de neus toetsen van linde en genet, soms zelfs een vleugje honig. In de mond zijn ze krachtig en subtiel, rond en mollig, met enkele uitgesproken noten van laurier en zwarte aalbes. De aromatische afdronk blijft langere tijd de smaakpapillen bekoren. Jonge wijnen moeten fris, maximaal 10° worden gedronken, terwijl de iets oudere wijnen van het 4de of 5de jaar best tussen de 12 à 14°C schommelen.
Tijdens onze exploratietocht doorheen de wijnvelden ontdekten we niet alleen een aantal bijzondere smaakvolle kwaliteitswijnen, maar konden we eveneens enkele leuke wetenswaardigheden over de Pessac-Léognanwijnen optekenen.
Château Luchey-Halde is een historisch wijndomein dat na WO I, tot een militair oefenkamp werd gedegradeerd, maar dan in de vroege 70-er jaren in verval raakte. De verloederde ondergrond herbergt sinds kort nieuwe wijnstokken die voor heerlijke wijnen zorgen. Château Haut-Brion is nauw verbonden met het Britse hof, wijlen koning Karel II ging er destijds prat op om meer dan 100 flessen van dit wereldvermaard huis in zijn kelders te hebben. Ander royaliteit nieuws komt van Château Pique Caillou dat de lievelingswijnen van Keizer Napoleon produceerde.

Château Pique Caillou

Isabelle en Paulin Calvet zorgen thans voor harmonieuze wijnen met sterk karakter en mooi evenwicht. De Château Pique Caillou 1947 die we er degusteerden liet een eindeloze afdronk van rijpe rode vruchten na.
Château Smith Haut Lafitte is in handen van de Franse skikampioenen Daniel en Florence Cathiard die met toevoeging van 1% Petit Verdot hun rode wijnen extra verwennen. Het huisgeheim is de Sauvignon gris die de witte wijnen toetsen van perzik, abrikoos en pompelmoes bezorgen. Patrick Monjanel van Château Le Pape houdt vast aan zijn betonnen rijpingskelders, nodig om een lange bewaartermijn te garanderen. Stella de Sigoyes-Puel opteert voor een harmonieuze mengeling van rode vruchten en fruitige toetsen, net zoals de eerste wijnen die de familie er in 1903 produceerde. Château Leognan is de jongste telg in dit wijngebied en biedt als eersteling de wijnen uit 2007, jong, een tikkeltje onstuimig, maar erg beloftevol.

Château Haut-Brion

**www.pessac-leognan.com**

# LA MAISON DE CHAMPAGNE **JEAN VESSELLE**

Aujourd'hui Delphine se trouve à la tête de la Maison de champagne Jean Vesselle. Issue d'une famille de vignerons Champenois installés à Bouzy depuis plus de 3 siècles, elle exploite 11 ha répartis en 2 vignobles.

Ceux-ci sont plantés à 90% Pinot Noir ce qui permet de vinifier des vins de caractères, corsés et puissants. Les 10% plantés en Chardonnay sont utilisés en assemblage pour élaborer des cuvées raffinées et élégantes. Comme l'exploitation est familiale, Delphine et son équipe vinifient, manipulent et commercialisent toute la production, soit 60 000 à 80 000 bouteilles par an.

Afin d'obtenir des "champagnes et vins de terroir" avec une personnalité très typée, Delphine utilise les spécificités de chaque parcelle. En plus, les qualités du Grand Cru de Bouzy permettent une diversification rare et étonnante qui séduit les oenophiles et amateurs de champagnes. Delphine connaît le métier de par sa naissance et surtout aux six années passées au lycée viticole de la Champagne pour ensuite faire un tour de "world wine maker" en Afrique du Sud et en Australie. Elle entreprend également une exploration commerciale au Japon. Revenue en France en Septembre 1993 elle reprend l'exploitation familiale aux côtés de son père et en prend la gérance en 1994. Depuis, elle honore sa confiance en travaillant pour la qualité du produit avec passion et dévouement dans le respect de la tradition. Son époux, David, à ses côtés partage la même ferveur et passion, afin de pouvoir léguer à leurs enfants, Lucas et Eléa si tel est leur souhait, ce domaine riche du passé, fort de tradition et de respect.

La maison offre une grande diversité de champagnes dont : la "Cuvée Brut Prestige", la "Cuvée Extra Brut", la "Cuvée Brut Rosé", la "Cuvée Brut Prestige Millésimé", la "Cuvée Sec" et la "Cuvée Demi-Sec".

La "Cuvée Brut Réserve" est composée de 80% de Pinot et de 20% de Chardonnay. Avec la corpulence du Pinot Noir, c'est un champagne de tradition, aristocratique, souple et délicat à toute heure.

La "Cuvée Brut Oeil de Perdrix", 100% Pinot Noir, est un Blanc de Noir typique. Il évoque le champagne corsé et ambré de nos aïeux. Il est vif et franc et de par sa vinosité accompagne merveilleusement certains plats. Delphine et son équipe seront ravies de vous accueillir à Bouzy. Le samedi de 10h à 13h sur rendez-vous uniquement. Pour les visites de caves il faut les contacter. Fermeture annuelle les 3 premières semaines d'août, la dernière semaine de décembre et la première de janvier.

**Champagne Jean Vesselle, propriétaire-récoltant**
**4, Rue Victor Hugo (BP 15) - 51150 Bouzy**
**Tél: 00 33 (0)3 26 57 01 55**
**Fax. 00 33 (0)3 26 57 06 95**
**www.champagnejeanvesselle.fr**
**e-mail : champagne.jean.vesselle@wanadoo.fr**
**Distributeur pour la Belgique : Grafé Lecocq-Divinum SA**
**www.grafe.be**

*Par Isabelle Tuyttens*

# PEAU NEUVE AU **ROYAL CHAMPAGNE**

La région champenoise puise son caractère au coeur du vignoble et de l'histoire des Rois de France. D'un côté Epernay et ses superbes caves, de l'autre Reims et sa cathédrale où furent baptisés les Rois de France.
Sur la route de Reims, se situe le magnifique hôtel-restaurant "Royal Champagne" qui fait partie de la chaîne des "Relais & Châteaux".
De cette demeure, nichée au coeur même des plus prestigieux vignobles champenois, émane un charme incomparable. La jolie campagne champenoise est si sereine et l'hôtel si seduisant que l'on comprend aisément que les grands de ce monde, dont Napoléon Bonaparte et son noble entourage et plus récemment la Reine Mère d'Angleterre, y aient séjourné.

Ici, tout est quiétude. Les salons aux couleurs chatoyantes et aux lumières tamisées apportent élégance, et volupté. Le soir venu, c'est avec plaisir qu'on y partage les événements de la journée passée, un verre de champagne à portée de main.

Les 25 chambres et suites, entièrement transformées et somptueusement décorées offrent une vue panoramique sur les vignobles de la vallée champenoise depuis leurs terrasses privées. Presque toutes ces vignes appartiennent à la Maison de Champagne Moët & Chandon.

De la salle à manger la vue sur les vignes qui se perdent à l'horizon est également imprenable. L'assiette est à la hauteur de la beauté de l'endroit. Le jeune chef Philippe Zanchetta propose une cuisine française généreuse, inventive et empreinte de soleil. La préférence est donnée aux fournisseurs de la région et aux produits locaux.
A côté de la carte où l'on retrouve des plats au delà des modes, plusieurs menus sont proposés comme le Menu Royal à 65 € pour l'ensemble des convives de table ou le Menu Napoléon à 90 €. La cave de la Maison regorge de grands crus où le champagne est roi. Il y a eu des changements. Le chef et une partie du personnel a été renouvelé.

Bientôt un Spa Karita avec vue sur les vignobles et une piscine intérieure et extérieure verront le jour ainsi qu'une brasserie dont les travaux débutent ce mois.

Grâce à cette mise en question permanente et à la nouvelle équipe dynamique et disponible cette Maison reflète vraiment le style recherché par la clientèle des Relais & Châteaux. C'est un endroit chaleureux, convivial et familial de grand luxe où tout concourt à rendre votre séjour inoubliable.

**Le Royal Champagne**
**Route Nationale, 51 Bellevue - 51160 Champillon (Epernay)**
**Tél : 00 33 (0)3 26 52 87 11**
**Fax : 00 33 (0)3 26 52 89 69**
**www.royalchampagne.com**
**royalchampagne@relaischateaux.com**

# CHAMPAGNE **MICHEL GENET**

La commune de Chouilly, classée parmi les 17 grands crus que compte la Champagne, est réputée pour la qualité de son chardonnay. Michel GENET y achète un vignoble en 1960. Dans cette exploitation viticole familiale de 8,5ha, dont 6,5ha de chardonnay grand cru, les travaux de la vigne et du vin se font principalement à la main respectant ainsi au maximum le raisin. La production moyenne y est de 80000 bouteilles par an.

Depuis peu de nouveaux locaux de réception, une nouvelle cuverie ainsi que 4 pressoirs traditionnels ont été installés permettant un travail plus qualitatif.

La gamme de la Maison Michel Genet est composée de champagnes très représentatifs des blanc de blancs par leur finesse et leur légèreté. Afin de profiter pleinement de tous les arômes les champagnes y sont toujours faiblement dosés.

La maison propose différents Champagnes dont le "Brut Esprit" 9g/l, l' "Extra Brut" 3g/l ou le "Demi Sec"30g/l. Tous trois sont des blanc de blancs Grand Cru dosés différemment. Ces Champagnes sont l'Esprit des vins de la maison.

Le champagne "Brut Classic" est un blanc de Noirs dosé 9g/l atypique. Le pinot noir dans cet assemblage se fait très discret amenant fraîcheur et finesse. Le champagne "Brut Grande Réserve" est un blanc de blancs Grand Cru Millésime 2005. Le "Brut Rosé" est un assemblage de pinot meunier (10%) et de chardonnay Grand Cru. Le "Brut Prestige de la Cave" est un chardonnay 100% grand cru. Mis en bouteille en avril 2005 c'est une sélection de vieilles vignes des meilleurs terroirs en quantité très limitée.

**Le caveau de dégustation est ouvert toute la semaine sur rendez-vous.**
**22, rue des Partelaines à 51530 Chouilly.**
**Tél : 00 33 3 26 55 40**
**michelgenet.com**
**champagne.genet.michel@wanadoo.fr**

# L'HOTEL **CASTEL JEANSON** À AY

Ce "Castel", "petit château" ou encore "gentilhommière" est une très belle demeure du 19ème siècle transformée en hôtel. Avant d'être racheté par la famille Goutorbe en 1999, elle a appartenu à différentes grandes maisons de champagnes dont Bollinger.

Depuis son ouverture en 2004, cette ancienne demeure de grandes dynasties régionales, accueille les visiteurs avec gentillesse. Vous y découvrirez l'hospitalité champenoise dans une ambiance élégante et raffinée. La superbe verrière et la lumière de ses vitraux, la piscine couverte ainsi que le salon-bibliothèque où il fait bon s'arrêter le temps de profiter d'un verre de champagne contribuent au bien-être.

Les suites comme les chambres, qu'elles soient "familiale", "supérieure" ou "classique" sont équipées de tout le confort moderne. Chaque chambre a sa décoration sobre et personnalisée. Toutes portent les noms des villages appartenant à la Communauté de la Grande Vallée de la Marne comme Champillon, Dizy ou encore Aÿ.

La salle de séminaire a été complètement restaurée pour retrouver toute sa superbe et sa gloire.

**24, Rue Jeanson**
**F - 51160 AY**
**Tél : +33 3 26 54 21 75 - Fax : +33 3 26 54 32 19**
**www.casteljeanson.fr-info@casteljeanson.fr**
**Parking privé**

Par Isabelle Tuyttens

# BOLLINGER **SPECIAL CUVÉE**, LA QUINTESSENCE DU STYLE BOLLINGER

Il n'y a pas plus Bollinger que Special Cuvée. Ce vin doit son nom même à la volonté de le distinguer de la catégorie des "bruts sans année" par laquelle les champenois opposent traditionnellement les vins d'assemblage de l'année aux vins millésimés. Parce que le champagne est par essence un vin d'assemblage, Bollinger accorde toute la priorité au Special Cuvée. L'origine des raisins est garante de la qualité. Plus de 60% des raisins pour le Special Cuvée proviennent des vignobles exploités par la Maison Bollinger, une proportion tout à fait exceptionnelle en champagne. Quant à la trentaine de crus concernés par l'assemblage, 80% au moins sont issus de grands crus et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs.

**Bollinger est distribué en Belgique par Cinoco**
**Tél. : 02/410 47 47**
**www.cinoco.com**

# **PERRIER :** DÉJÀ **150** ANS !

Cela fait 150 ans que la source Perrier, à Vergèze, au coeur du Sud de la France régale les amateurs. Il a su conquérir le monde, est devenu un mythe où se mêlent créativité et avant-gardisme qui viennent renforcer l'intensité du rafraîchissement que cette eau pétillante et légère procure.
Toute l'année… Tchin tchin… 2010… Sensuel… Vous me plaisez beaucoup… fête… sensuel…. Perrier réinvente les conversations pour les adeptes des mots, prêts à papoter en tous lieux et … à toute heure. Résultat : des mots qui swinguent, des bulles qui chantent. Tel est l'univers dans lequel Perrier nous emporte en cette fin d'année 2009. PERRIER a fait appel au studio Hartland Villa, réputé pour ses projets visuels, pour faire swinguer les amoureux de Perrier entre les bulles et la pétillante musicalité de son eau sans égale.

# **RAVEN**, NIEUW RESTAURANT IN **HARTJE ANTWERPEN**

*Topchef Gert-Jan Raven behoort sinds de jaren tachtig tot de top van de Belgische chefs. Als geen ander slaagde hij erin om een diner voor 800 personen met dezelfde zorg en kwaliteit als voor vier personen gestalte te geven. Na een carrière in diverse tophotels, waaronder de Royal Windsor waar hij een ster had en de Hilton Antwerp, heeft hij besloten zijn eigen restaurant te openen in hartje Antwerpen. Dit heeft hij gedaan met collega Luc Vanden Broecke (Grand Café Karbonkel).*

*Samen hebben ze een unieke locatie gekozen met zicht op het Antwerpse stadhuis. Het interieur is zeer klasse vol ingericht, sober en chic.*

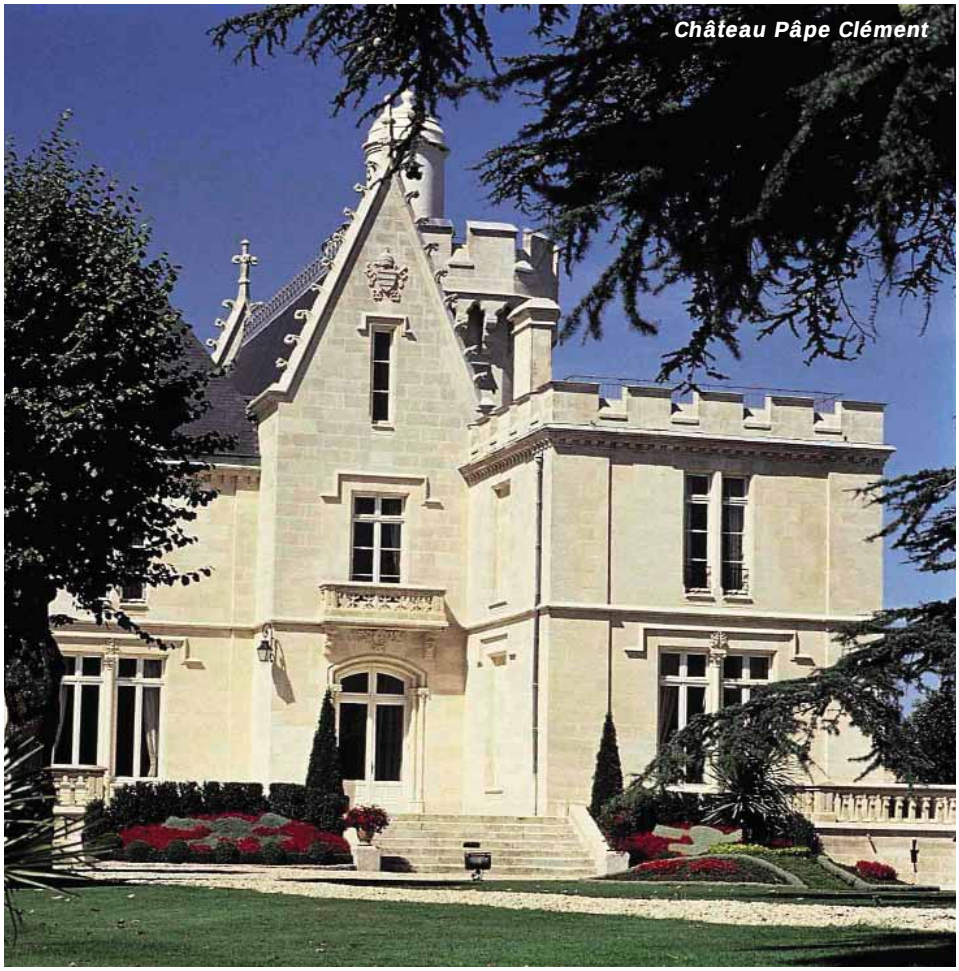
*De meeste tafels, genieten van het prachtig zicht. En voor diegene die wat intimiteit zoeken, is er een open ruimte, met een tafeltje voor 6 personen.*
*Restaurant "Raven" biedt plaats aan zo'n dertig gasten. Het is aangeraden te reserveren. Op de eerste verdieping kan een zaaltje gehuurd worden voor evenementen . Het zicht op de Grote Markt is er oogverblufend.*

*De kaart van het restaurant heeft als leidraad : "back to basics". Men vindt er puur smakende klassiekers zoals de "Ierse rundsfilet 200 gr met Bearnaisesaus en verse frietjes", hartige seizoenssuggesties waaronder de "Kalfslende met fricassée van asperges, morieltjes en truffeljus" en trendy gerechten o.a. de "Sushi van ganzenlever met peperkoek en vijgen compôte. Daarnaast wordt een 'lunchmenu' met drie gerechten à 29,50 en een 'vier gangen' menu à 55 aangeboden.*

**Grote Markt, 14 - 2000 Antwerpen**
**Tel 03/233 28 33**
**Zondag en maandag gesloten**
**www.restaurant-raven.be**

Théo Loir parcourt les vignobles, rencontre les vignerons,
le verre de dégustation à la main.

# PESSAC-LEOGNAN : TERROIR **ORIGINAL**, VINS DE **CARACTÈRE**



*Château Pâpe Clément*

Pessac-Léognan fait partie du territoire des Graves qui entoure Bordeaux. L'histoire remonte au XIVème siècle quand les Anglais se ruent sur le claret bordelais et que le futur Clément V allant coiffer la tiare pontificale en Avignon, fit don de son vignoble de Pessac qui deviendra le château Pape Clément. Après des tribulations de l'Histoire, cette région de Graves amorcera à partir de 1950 une reconquête de ses terroirs. Et, en 1987, ce berceau du vignoble bordelais affiche sa nouvelle identité viticole: AOC Pessac-Léognan.

*Château Haut-Bacalan*

Les vins rouges arborent une couleur profonde et développent des arômes tout en finesse, avec des parfums de baies écrasées de fruits mûrs, mais aussi de vanille et de fumé. En bouche, ils ont de l'épaisseur, de beaux tannins un peu austères dans leur jeunesse et qui s'assouplissent avec l'âge. A l'âge mûr, ils finissent en longueur avec une belle souplesse et une richesse veloutée.

Les vins blancs secs, à base de deux cépages: le Sauvignon, généralement majoritaire, et le Sémillon, après une bonne maîtrise des fermentations, sont élevés en fûts de chêne. Jeunes, ils arborent une couleur jaune paille et allient puissance et finesse. Ils sont aromatiques et frais. Ils sont aptes à vieillir 10, 15 et parfois 20 ans. Au nez, le tilleul se mêle au genêt avec des notes de miel. Il m'est hélas impossible de parler de tous les vins que j'ai goûtés dans les huit châteaux visités en moins de 3 jours. Oui, la vie de châteaux! Au Château Haut-Bacalan, j'ai rencontré les sympathiques propriétaires, Charles-Henri Gonet et Corinne, également médecin urgentiste (SAMU). J'y ai goûté aussi le Château d'Eck. Le Château Bardins est dans la famille

Par Théo Loir

Théo Loir parcourt les vignobles, rencontre les vignerons, le verre de dégustation à la main.

Bernardy de Sigoyer depuis 1903. Aujourd'hui, son arrière petite fille Stella me reçoit au salon et me raconte qu'elle s'occupe de son château depuis la vigne jusqu'à la commercialisation en passant par l'élaboration du vin. Ici, 9,5 ha de vignes produisent 50.000 bouteilles, majoritairement le château Bardins rouge et une petite proportion de blanc. Stella Puel est une mordue et reçoit même aux vendanges les enfants des écoles! Peu de grands crus pouvant se prévaloir de sept siècles d'histoire, je me devais de visiter le Château Pape Clément. J'y ai dégusté le cru classé de Graves rouge alliant structure et finesse et aussi un excellent vin blanc. Il n'était évidemment pas question de ne pas me rendre au célèbre Château Haut-Brion dont le rouge fut classé Premier Grand Cru en 1855. J'ai eu l'occasion de dîner très sympathiquement avec les propriétaires du Château Ferran. Au Château de Fieuzal, le chaleureux directeur Gilles Maligne m'a fait goûter, dans le chai, les vins depuis le jus du raisin. Quant au Château Léognan, j'ai pu y suivre, grâce au propriétaire, M. Miecaze, l'intéressant processus d'élaboration depuis la vendange jusqu'au chai. Enfin, au Château Smith Haut Lafitte, était organisée une grande dégustation pour la presse où nous avons eu l'occasion de goûter toute une série d'autres châteaux de la région de Pessac-Léognan.

Château de Fieuzal

## **BERGERAC** : PERLE DU SUD-OUEST

Comme tous les grands vignobles, celui de Bergerac rassemble toutes les conditions pour élaborer de grands vins: climat et sols idéaux. On y élabore des blancs secs, des moelleux et des liquoreux, des rosés pouvant se montrer structurés ainsi que des rouges fruités. Quant aux cépages, ils sont les mêmes qu'en Bordelais: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec pour les rouges; sauvignon, sémillon et muscadelle pour les blancs. Quelques vignerons sont montés en Belgique et y ont présenté leurs vins au restaurant gastronomique "Les Eleveurs" (Halle). Après une dégustation professionnelle, le déjeuner s'est déroulé accompagné par des blancs: un Montravel sec (Moulin Caresse 2008), un Bergerac sec (Lisa 2008), un rosé (château Court-les-Mûts 2008), et les rouges: un Montravel 2005, un Pécharmant 2001, deux Côtes de Bergerac, un château de Montbazillac 2003 et un Saussignac 2005. Appréciation générale: des vins souvent souples, ronds, sur le fruit; bref, des vins "plaisir"

## LOIRE, BORDEAUX, TOSCANE : DES VIGNERONS MONTENT À **BRUXELLES**

C'est au restaurant bruxellois "Jaloa" que des vignerons ont présenté quelques crus de leur région. Nous les avons dégusté au cours d'un déjeuner gastronomique.

Le domaine FL (vallée de la Loire) présente deux vins. L'Anjou blanc le Chenin 2007, monocépage, d'une belle vivacité avec un nez d'agrumes et de la rondeur en bouche est d'un bel équilibre. J'ai aussi goûté le Savennières Chamboureau 2007, également 100% Chenin, avec des arômes d'agrumes mûrs qui se confirment en bouche. De Dominique Mènerait, également deux vins, deux Bordeaux Supérieurs rouges. Le Domaine de Courteillac (merlot majoritaire) situé en Entre Deux Mers produit un vin au nez de fruits rouges avec une note boisée et une bouche dense où domine cassis et mûre. Quant au Château Brondeau (merlot majoritaire), il se distingue par un nez de mûres et de cerises

et une bouche ferme et savoureuse. Deux Bordeaux supérieurs bien agréables.

De Toscane, on a pu rencontrer les représentants de Tenuta La Novella, située à 500 m d'altitude sur une des collines entourant Florence et où cohabitent harmonieusement la vigne et l'olivier. J'ai dégusté d'abord le Chianti Classico, ensuite le Chianti Classico Riserva, tous deux majoritaires en sangiovese et du millésime 2006. Ils se caractérisent par leur intensité aromatique, des tanins présents, de la matière et une agréable vivacité.

En fin du repas dégustation, un Coteaux du Layon 2007 du Domaine FL provenant de vendanges botrytisées (pourriture noble). Ce vin complexe s'ouvre sur des saveurs intenses de miel associées à des arômes de fruits confits.

# DELHAIZE

Bel assortiment et intéressantes promotions, notre enseigne au lion est prête pour les fêtes de fin d'année!

Delhaize reste un des grands spécialistes du vin dans notre pays. Et un sacré vendeur aussi : 53 millions de bouteilles (de vin non mousseux) en une année (sur les 195 millions vendues en Belgique).

Après 135 ans d'expérience, cette enseigne réaffirme sa volonté de proposer aux amateurs un choix très éclectique : 700 références en magasin en provenance de 25 pays producteurs et 450 en exclusivité sur le site delhaizewineworld.com.

Avec les fêtes de fin d'année, les acheteurs du groupe répondent aux souhaits de ses clients en suivant les désirs, les tendances du marché. Un marché du vin en Belgique en léger recul. Qui dit fête pense tout d'abord bien sûr, vins effervescents. Les tendances : Champagne un peu à la baisse, explosion des ventes pour le «Cava» espagnol, progression pour le Prosecco italien et en général pour les mousseux «du monde» (hors France).

Logique dès lors que Delhaize suggère de nouvelles références dans cette famille de vins : offre exclusive du Champagne Louis Delder (élaboré par la Maison Gruet) et vendu à 9,99 € et, à côté de la gamme Codorniu, un nouveau Cava se trouve dans les rayonnages du distributeur. Il s'agit du Castello de Perelada, en provenance lui aussi de la Catalogne (au prix promo de 6,09 €). D'autres vins en promotion sont également à découvrir. Avec par exemple -50% sur cet excellent rouge espagnol de l'appellation aragonaise Somontano, «Gran Vos» de la bodega Vinas del Vero (5,50 € au lieu de 11 € !), assemblage de deux cépages universels, le cabernet-sauvignon et le merlot. Moins 30% encore pour un Chablis 2008 (6,64 €), un Médoc, le Château Saint Aubin 2007 (6,29 € et le Châteauneuf-du-Pape Rémy Ferbras 2008 (9,94 € )

Autre nouveauté : les vins chez Delhaize seront placés en rayon selon les mets avec lesquels ils s'accordent idéalement. Deux supermarchés (d'Alost et de Fort Jaco) ont été choisis pour tenter cette nouvelle présentation. Pour les entrées festives, deux vins blancs (en promo) sont à mettre plus particulièrement en évidence. Le Sancerre de Natter 2008 (9,12 €) et, surtout, un Riesling alsacien «grand cru Saering» 2004 de Schlumberger (9,20 €). Deux vins pour accompagner huîtres et saumon fumé.

Deux nouveaux vins font encore leur apparition dans le créneau des blancs et rouges à moins de 5 € (en promo actuellement à 3,82 €). Sous la marque «Wains» (qui signifie «vin» en japonais), ce sont deux vins qui nous viennent d'Espagne. Le blanc de l'appellation La Mancha (cépage verdejo) et le rouge en «vino de la tierra» (cépage tempranillo). Deux vins qui s'adressent plus particulièrement à une clientèle jeune. Des vins fruités, non cérébraux.

Au total ce ne sont pas moins de 150 vins qui seront en promotion à l'occasion des fêtes de fin d'année (de -15% à -50%). Sans oublier, pour certains Champagnes et mousseux, un gonflement des points sur la carte de fidélité (carte Plus).

Par René Van Hoof

# **DELHAIZE** BELGIE : EINDEJAAR : NIET TE EVENAREN **WIJNASSORTIMENT**

*Delhaize, de onbetwiste wijnexpert, met meer dan 135 jaar ervaring, heeft voor de eindejaarsfeesten van haar klanten - aangepast aan elk budget - een ruim assortiment uitgekozen en biedt sterke promoties aan.*

*Met 700 referenties in onze winkels, waarvan 300 referenties gebotteld worden door Delhaize, en 450 referenties exclusief op Wineworld, heeft Delhaize ongewtijfeld een wijnassortiment dat elke liefhebber bekoort. Bovendien verkoopt Delhaize exclusief 5 van de 10 meest wereldberoemde wijnmerken, namelijk Concha y Toro (Casillero del Diablo), Mondavi, Beringer, Lindemans en Jacobs Creek. En Delhaize blijft niet achter inzake de champagnes en schuimwijnen. Er is met name een exclusieve aanbieding: de champagne Louis Delder die Delhaize lanceert tegen een competitieve prijs van 9,99 €.*

*"De eindejaarsfeesten staan ook voor heerlijke feestmaaltijden met goede wijnen en in deze feestperiode, combineren we traditie en vernieuwing", stelt Stefaan Wauters, Director Buying Wine and Alcoholic Beverages bij Delhaize België.*

*Delhaize België lanceert exclusief WAINS, dat 'wijn' betekent in het Japans. Deze vernieuwing ligt in de lijn van de wijnstrategie van Delhaize die de keuze voor de klanten wil vergemakkelijken. Van dit merk WAINS bestaan er vandaag twee wijnen, de rode WAINS PASIÓN 2008 en de witte WAINS RADIANTE 2009.*

*Om haar klanten nog meer van dienst te zijn, start Delhaize een nieuw systeem van merchandising voor de wijnafdeling. De wijnen zullen in de rayon geplaatst worden volgens de gerechten waar ze best bij passen (food pairing). Dit zal de klanten toelaten om gemakkelijker hun keuze te maken in het ruime kwaliteitsvolle assortiment dat Delhaize het hele jaar door aanbiedt.*

*Delhaizewineworld.com: de elektronische wijnbijbel voor alle liefhebbers staat dicht bij de wijnliefhebber en dankt zijn succes aan de efficiënte en gebruiksvriendelijke bestelprocedure. Daarnaast bevat de site heel veel informatie. Zo heeft elke wijn een eigen technische fiche en wordt de site regelmatig aangevuld met wijndossiers.*

*Delhaize biedt heerlijk gevulde feesttafel*

*Voor de eindejaarsfeesten zijn de aankopers van Delhaize België andermaal op zoek gegaan naar nieuwe smaken en traditionele gerechten die de feesten tot een waar succes zullen maken. Het uitgebreide eindejaarsassortiment biedt voor ieder wat wils binnen elk budget.*

*Bij het opbouwen van het assortiment werden twee belangrijke items in aanmerking genomen. Vooreerst ligt het accent op de prijsgunstige kwaliteitsproducten uit eigen land en regio naast lokale producten. Anderzijds spelen de eindejaarsuggesties in op de forse stijging van het aspect 'home cooking'. Het assortiment 'taste of inspiration' biedt de bewuste consument een uniek gamma hoogstaande kwaliteitsproducten. Hierdoor kan hij zijn feestrecepten omtoveren tot culinaire meesterwerken.*

## SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

*De 20ste verjaardag van het Producentenvennootschap van de Schwarzwälder Schinken en de opstart van een nieuwe promotie naar retail en horeca, werd kracht bijgezet door een lunch in het restaurant Brighton, Stanhope hotel.*
*Executive Chef Gérard Souillat, serveerde enkele nieuwe sublieme creaties op basis van de Zwarte Woudham.*

## **CIRIO**: TRADITIE EN KWALITEIT

*Ruim 150 jaar geleden startte Francisco Cirio een tomatenverwerkingsbedrijf op dat nog steeds wereldwijd een uitmuntende kwaliteitsgarantie aanbiedt.*
*Restaurant Cirio in Brussel bewaarde al die tijd de enorme awardcollectie maar ook de authentieke bereidingen die men er dagelijks in heerlijke bereidingen terugvindt.*
**18, rue de la Bourse -1000 Brussel)**

## R.D. **BOLLINGER** 1997

*De tijd is het geheim van grote wijnen. Het verhaal van een R.D. begint met het verhaal van de oogst. 1997 was een tegenstrijdig en bewogen jaar in de wijngaarden, maar het eindigde in een zeer mooie oogst in volle zon.*
*De R.D. is het meest ultieme resultaat van een uiterst strenge selectie tijdens alle fasen van de vinificatie. De vinificatie van de basiswijnen gebeurt in kleine oude eikenhouten vaten, om de wijn geen tannines noch houtaroma's mee te geven. Dit uiterst strenge productieproces is zeldzaam in champagne. Het is niet alleen een illustratie van de stijl van het huis Bollinger, het ondertekent ook het diepe respect voor champagne als wijn.*

## MAGIMIX

**Compact 3200XL Blanc**
Blanc tout simplement ! Le robot de tous les jours, Il hache, mixe, coupe, tranche… Discret par sa taille mais grand par sa goulotte, bénéficie d'un pétrin boulanger. 3 cuves pour enchaîner les préparations, moteur professionnel garanti 12 ans
Découvrez tout le savoir-faire des chefs en toute simplicité ! 260€

**Cuisine Système 4200XL Blanc**
Le résultat professionnel à l'état pur!
Un robot multifonction avec une goulotte XL, qui offre un résultat professionnel.Design sobre, 3 cuves de 1,2 l-2,6 l et 3 l. Le CS 4200XL est efficace tout simplement. Il hache, mixe, coupe, tranche, bat les oeufs en neige, émulsionne, pétrit… Moteur professionnel garanti 12 ans. Il saura se marier avec toutes les cuisines pour rester toujours à portée de main : un incontournable ! 330 €

## LE **COMTÉ** ET **LE CREUSET** ®

Une alliance haute en couleur pour le plus grand plaisir de nos papilles ! Le Comté se pare des mini-cocottes Le Creuset ® pour charmer l'oeil avant de captiver le nez de ses effluves et enfin, satisfaire les appétits gourmands.

Le Comté se mange froid, tiède ou chaud, hors du contexte classique du plateau, le Comté entre dans de nombreuses recettes, dans lesquelles il sera tour à tour gratin, fondu, appareil, aromate, …

Fabriqué en France depuis 1925, la marque passe de génération en génération sans prendre une ride. Son atout? : Son originalité!
Aujourd'hui, Le Creuset® nous présente les mini-cocottes tendances «déco» et passent directement du four à table, tout en réjouissant autant les yeux que le palais.
Retrouvez sur notre site les recettes délicieuses de Laurent Van Poppel en cuisine au Moulin de Lindekemale.

# CANADESE OESTERS

*Met het aanbreken van de herfst staan de oesters opnieuw volop in de belangstelling met elk jaar opnieuw sensationele starters. Tot de nieuwkomers op onze markt behoren de Canadese oesters die door Lobster Fish, worden geïmporteerd.*
*In Canada zijn de oesters over twee regio's en twee soorten verdeeld. Aan de Oostkust, kweekt men voornamelijk de Amerikaanse oesters ook bekend als de Atlantische, Malpeque of Oost-oester.*
*De 'Amerikaanse' oesters uit Canada zijn nieuw voor de Belgische markt. Ze zijn afkomstig uit de warme, ondiepe baaien van de Golf van de St. Laurent en de baaien van de Bras d'Or meren dicht bij Cap Breton. De zuivere wateren van Canada zijn een kwaliteitswaarborg. De schelp van deze oester is dik en heeft een ruw en uitgesneden uiterlijk, het vlees is aan beide schelpen gehecht. De kleur is een mengeling van bruine, grijze, groene en witte tinten, terwijl de binnenkant wit is en zacht aanvoelt.*
*Erg belangrijk is hun houdbaarheid en de smaak. Oesterliefhebbers vallen voornamelijk voor de fijne notensmaak die dit oestertype aanbiedt en de zeegeur die ze uitstralen. Zij wordt aangeboden als traditioenele oester, minstens 76 mm en in een kleinere vorm als 'cocktail oester'.*

# UPIGNAC

Chaque année, en tant que spécialiste du foie gras, Upignac propose à sa clientèle une « série spéciale ». Année 2008: succès du foie gras au spéculoos! Pour les fêtes 2009, Upignac propose une spécialité originale, innovante… et surtout savoureuse ! En exclusivité durant les fêtes 2009, dans les boutiques Upignac, le Foie Gras Upignac à l'Eau de Villée !
La douceur du foie gras d'oie Upignac avec les saveurs fraîches et relevées des zestes de citron confits marinés à l'Eau de Villée. L'Eau de Villée est cet alcool de la Distillerie de Biercée, issue de la distillation de citron jaune et de 4 autres fruits. Son association au foie gras d'oie confère une expérience de dégustation où les saveurs raviront les palais des gastronomes!
Edition limitée (en exclusivité dans les boutiques Upignac) 9.50 € / 100g

**UPIGNAC**
**Route de la Bruyère, 100 à 5310 Upigny**
**Tél. : 081/ 51 20 05**
**www.upignac.be**

# GUIDE **DELTA 2010** BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Sorti le 27 / 11 / 2009, ce guide propose surprises et nouveautés.
Sous l'impulsion de Stéphane Desmet et Yves Van Melckebeke le guide DELTA maintient une politique éditoriale de qualité. Sous la houlette de Philippe Longtain, rédacteur en chef et de son adjoint Bernard Delcord, des chroniqueurs gastronomiques visitent des établissements. Cette équipe laisse peu de place à l'improvisation. Dans l'édition 2010 sur les 2030 restaurants mentionnés, 125 nouveaux restaurants font leur apparition. 650 nouvelles chroniques permettront de sélectionner la ''bonne'' adresse gourmande. Le Guide Delta est complété et remis à jour par un site Internet convivial: plus de 6000 adresses consultables. www.deltaweb.be! Autre atout, la réservation ''mail to phone'' permet de réserver une table. Prix : Guide Delta 2010 Belgique et Luxembourg : 24.75 € tvac.
Nouveauté : gourmandises et escapades. ''Douze idées d'Escapades et de Découvertes'' pour un jour ou un week-end, de lieux touristiques à découvrir en famille, et situés non loin de bonnes tables.

**Delta d'Or**
**Le Prieuré Saint-Géry, 6500 Solre St Géry (Vincent Gardinal)**
**Folliez, 2800 Malines (Marc Clement)**

**Delta d'Argent**
**Ô de Vie, 4451 Juprelle (Olivier Massart) Sel Gris, 8301 Knokke (Frederik Deceuninck)**

**Delta de Bronze**
**La Table de Maxime 6852 Paliseul(Maxime Collard)**
**Le Rabelais 8420 De Haan(David Delys)**

**Guides Delta**
**Rue F. Pelletier, 33 b2 à 1030 Bruxelles**
**Tél. : 02 761 76 16 - Fax: 02 779 21 71**
**info@deltaweb.be**

## GLENMORANGIE

Le meilleur Single Malt Scotch Whisky du monde sera de toutes les fêtes. Ces nouveaux coffrets élégants sont des présents parfaits à l'occasion des fêtes de fin d'année. La bouteille de 70cl est présentée avec deux magnifiques verres à whisky créés pour l'occasion.
Si cette image de marque est une merveilleuse invitation aux plaisirs de la dégustation, elle recueille également beaucoup d'éloges pour son élégant arôme de fleurs et sa douceur miellée, traversés par quelques notes d'agrumes, de vanille et d'amandes.

## COOLPIX

Les derniers nés de la gamme COOLPIX Nikon ont désormais leur écrin de cuir signé DELVAUX .
Il en résulte deux superbes étuis au design simple et chic, dotés d'un fermoir aimanté.
Le premier est proposé dans un cuir lisse Mustang fauve pour souligner l'éclat argenté du COOLPIX S640 alors que l'autre s'accorde parfaitement au boîtier rouge du nouveau COOLPIX S70 Red avec un cuir grainé Jumping Rosso du plus bel effet. Chaque kit composé d'un appareil Nikon et d'un étui Delvaux est proposé au prix de 359 € pour le Nikon COOLPIX S640 et 429 € pour le Nikon S70 Red.
La liste complète des points de vente Selexion Clix est consultable sur le site www.selexionclix.be

## AZZARO

Elixir ou philtre d'amour
Elixir reprend les senteurs épicées et orientales du grand classique d'Azzaro avec les notes de bergamote, lavande, géranium et mousse de chêne. Cette douceur contraste quelque peu avec les notes orientales de fève tonka et de vanille et les accents ambrés d'un Elixir qui a tout d'un philtre d'amour. Le parfum envoûtant de la fragrance d'Azzaro s'achève sur des accords fruités, mêlant mandarine, citron, poire et cassis.
Elixir Azzaro pour Homme - vaporisateur
50 ml : 51 € - 100 ml : 72,50 €

## HENNESSY HORUS

Élaboré à partir d'un assemblage magistral de centaines d'eaux-de-vie rares, parfaitement vieillies depuis 25 à 130 ans, Paradis Horus est véritablement un Cognac d'exception.
Certaines des eaux-de-vie de Paradis Horus ont été conservées dans le Chai du Fondateur.
Créé à la fin du 18e siècle par le père fondateur de l'entreprise, Richard Hennessy, le Chai du Fondateur accueille et protège seulement les eaux-de-vie les plus rares.
Élaborée méticuleusement par la septième génération de maîtres de chai, personnifiée par Yann Fillioux, Paradis Horus est une alliance sublime des plus vénérables eaux-de-vie.
L'architecte italien Ferruccio Laviani a créé une carafe lumineuse comme écrin pour cet élixir divin. Elle est recouverte d'or 18 carats.

## HERMES

Aux deux couleurs existantes, Chocolat et Orange, en veau Epsom grainé,viennent s'ajouter, le temps d'une saison, trois nouveaux coloris en veau Swift lisse. Ciel, Soleil et Pelouse forment ainsi le bouquet de ces nouvelles teintes .
Le boîtier de cuir, souligné de fil naturel piqué sellier, accueille un flacon de 10 ml à remplir de la fragrance de son choix. Ces objets sont réalisés exclusivement pour les magasins Hermès.
Boîtiers en cuir, pour vaporisateurs de 10 ml à remplir : Veau Epsom Chocolat ou Orange : 135 €
Éditions limitées en veau Swift Ciel, Soleil ou Pelouse : 170 €

## TERRE D'HERMÈS
## LE PARFUM

L'éclat et la vivacité du pamplemousse et de l'orange ont été accentués par une note de shiso. Cette plante d'origine asiatique, aux arômes de zeste et de menthe, joue un rôle d'exhausteur. Une montée en température des notes boisées, étoffent la fragrance en lui apportant confort et charisme. Fraîcheur immédiate, profondeur minérale, chaleur des bois.
Parfum, vaporisateur 75 ml, 80 €

## VILLA LORRAINE
## UNE NOUVELLE TRADITION

Une nouvelle carte à deux partitions : cuisine de tradition emmenée depuis 40 ans par Freddy Vandecasserie, l'autre, révélant une nouvelle facette, développée par Patrick Vandecasserie.

LE DIPTYQUE : Un restaurant et un bar pour un nouvel espace convivial et une autre carte à découvrir. Le bar est ouvert jusqu'à 1 h du matin.

L'accueil et le service sont menés avec prévenance par Jan De Craemer et son équipe.

LA BOUTIQUE : Traiteur à emporter ou à livrer et épicerie Fine. Caroline Vandecasserie vous propose les mets les plus fins créés par Freddy et Patrick Vandecasserie

**75, Avenue du Vivier d'Oie à 1000 Bruxelles**
**Tél. : 02/374 31 63**
**www.villaloraine.be - info@villalorraine.be**
**Réservations et événements privés ou professionnels**
**Fermé dimanche et lundi et 3 semaines en juillet**

## WINTER SOLSTICE

Spécialisé en lustres anciens, l'antiquaire Louis Pierre Denil célèbre le Solstice d'Hiver lors de trois journées et soirées d'exception en sa Galerie, sise dans une demeure historique située à deux pas de la Grand Place de Louvain.
Apogée de l'événement : la lumineuse apparition d'un lustre de voyage, création de Louis-Pierre Denil.

**WINTER SOLSTICE à la Galerie Louis-Pierre.**
**Du 18 au 20 décembre 2009, de 16 à 22 heures.**
**2 Rijschoolstraat - 3000 Leuven**
**Tél. : 016 29 53 68**

## LES **HALLES GOURMANDES** DE WATERLOO

Philippe Pellegrino, passionné de gastronomie a lancé l'idée des Halles à l'ancienne dans un concept unique en Belgique. Les plus belles enseignes gastronomiques dans un espace de 1700 m$^2$. Neuf artisans de renom :. Mahieu maître pâtissier, Matthys & Van Gaever, maître volailler, De Boe, torrefacteur depuis 1898, La criée de zeebrugge, Romain, l'art du Boucher, Langhendries, le fromager affineur, Mayol, le maraîcher, Le cellier du Monde et sur le zinc: le bistrot des Halles.

Comptoir de dégustation, service traiteur, plats préparés le jour même dans les cuisines des Halles.
Pour l'horéca, camions aménagés pour la livraison de tous types de produits.

**Chaussée de Bruxelles, 58 à 1410 Waterloo**
**Tél. : 02 502 90 93**
**www.hallesgourmandes.be**

Millésime 33

DIRECTION
Danièle LEROUGE

RÉDACTION
Marc DANVAL
Patrick FIEVEZ
Didier L. LAURENT
Danièle LEROUGE
Theo LOIR
François PIERSSENS
Isabelle TUYTTENS
Miel VAN SCHOONBEEK
René VAN HOOF

RÉGIE PUBLICITAIRE
S.P.R.L. Rob MALHERBE
388, Avenue d'Itterbeek
Bruxelles 1070 Brussel
K.B. 411-8052971-33
T.V.A. 420.296.149 B.T.W.

ÉDITEUR RESPONSABLE
Danièle LEROUGE
388, Avenue d'Itterbeek
Bruxelles 1070 Brussel
Tel 02 241 66 21
GSM 0475 769 161
press.lerougedan@numericable.be
lerougemillesime@gmail.com
R.C.A. 2264.618 H.R.A.

E-MAIL MAGAZINE
press.lerougedan@numericable.be
lerougemillesime@gmail.com

SITE MAGAZINE
www.millesime33.be

GRAPHISME
Dominique Billaroch
billaroch@gmail.com

Les articles et nouvelles publiés dans Millésime 33 le sont sous l'unique responsabilité de leurs auteurs. Het nieuws en de artikels die in Millesime 33 verschijnen worden gepubliceerd onder de volledige verantwoordelijkheid van hun auteurs.

# LE CHÂTEAU DU MYLORD

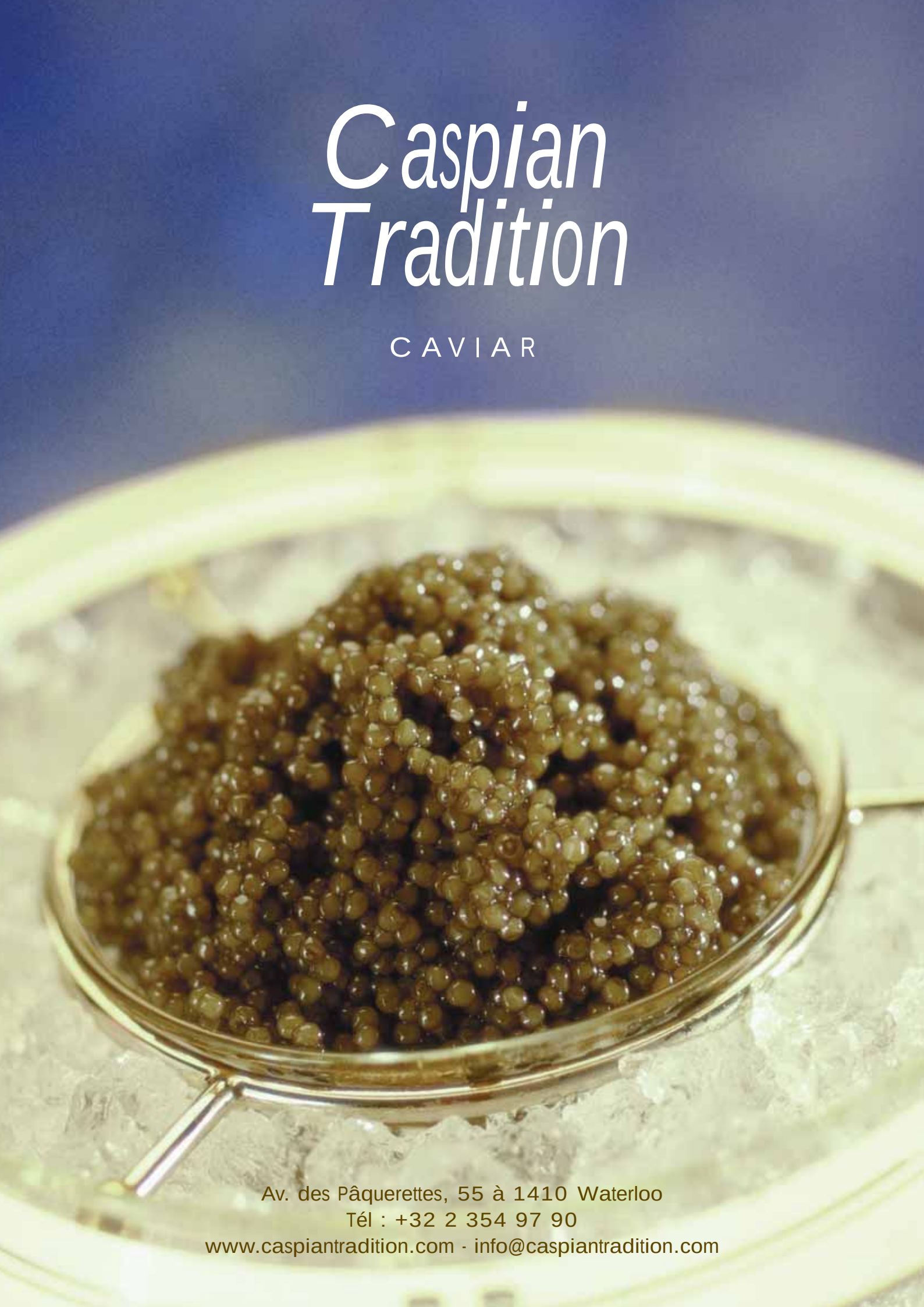
**Les frères Thomaes, à la tête du Château du Mylord, retrouvent leur deuxième étoile au Michelin.**
**Le Menu Dégustation Gastronomique est à 145 €, vins compris.**

## Le Château du Mylord

Rue Saint Mortier, 35 à 7890 Ellezelles
www.mylord.be

# Caspian Tradition

CAVIAR



Av. des Pâquerettes, 55 à 1410 Waterloo
Tél : +32 2 354 97 90
www.caspiantradition.com - info@caspiantradition.com